www.lapavoni.com

Istruzioni per l'uso **Operating instructions** **Mode d'emploi**
Gebrauchsanweisung **Instrucciones de uso**

modello **PCN** modello **PCL**

modello **PDE**

la Pavoni®
Dal 1905 macchine per caffè

La Pavoni spa - via Privata Gorizia, 7 - San giuliano milanese (MI) - Italy - Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787
www.lapavoni.com e-mail: **espresso@lapavoni.it**

Cod. 2850003 - Rev01 - Dicembre 2009

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 1 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 2 15/01/10 15.39

la Pavoni
Dal 1905 macchine per caff

UNI EN ISO 9001

www.lapavoni.com La Pavoni S.p.A.
Via Privata Gorizia, 7
20098 San Giuliano Milanese (MI) Italy
Telefono +39 02 98217.1
Fax +39 02 9821787

Cod. Fiscale e P. IVA 00790800155
e-mail: espresso@lapavoni.it

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' **CE** – **EC** DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE **CE** – **EG** KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD **CE**

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **: Macchina per caffè per uso domestico**
Declare that the following product: **Espresso coffee machines for domestic use**
Déclare que les produits suivants: **Machines à café expresso pour usage domestique**
Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Hausalt Espresso Kaffeemaschinen**
Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Máquina para café de uso doméstico**

Modello – Model – Modèle – Modell – Modelo **PCN – PCL – PDE**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:
à laquelle se réfère cette dèclaration, selon les prescriptions des directives specifiques :
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las especificas directivas:

73/23/CE – 89/336/CE, 92/31/CE, 93/68/CE , 89/336/CE

RHOS – 2002/95/CE, RAAE – 2002/96/CE

è conforme alle seguenti norme: It complies with the following norms: conforme aux normes suivantes:
in Übereinstimmung mit den folgenden Normen: es conforme a las sigientes normas:

EN 60335-1 (1988) + Mod. 2, 5, 6, A51; EN 60335-2-15 (1990).
EN 55014-1 : 1993 + A1 : 1997 ; EN 55014-2 : 1997
EN 61000-3-3 (1995); EN61000-4-2 (1995) + A1(1998); EN61000-4-4 (1995); EN 61000-4-5 (1995); EN61000-4-6 (1996); EN61000-4-11 (1194); EN61000-3-2 (1995) + A13

Descrizione attrezzatura a pressione – Pressure device description – Decription de l'appareillage sous pression – Beschreibung der unter Druckstehenden Geräte – Descripciòn de los equipos de presión

Pressione – Max Pressure Pression – Druck – Presión	Fluido – Fluid – Fluide Flüssigkeit – Fluido	Serbatoio/Tank Capacità lt. - Capacity lt. - Capacité lt. Kapazität lt. – Potencia lt
15 bar	Acqua/Vapore – Water/Steam Eau/Vapeur – Wasser/Dampf Agua/Vapor	1,2 lt.

La Pavoni S.p.A.
Il Procuratore Dr.
Eugenio Pennè

S.Giuliano Milanese, 16/11/2009

La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La Présente déclaration perd sa validité dés lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
La presente declaraciòn pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 3 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 4 15/01/10 15.39

Italiano

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Qualora dovesse riscontrare anomalie nel funzionamento potrà sempre contare sulla rete dei Centri di Assistenza che fin d'ora sono a Sua disposizione.

English

Dear Customer,

We thank you for buying one of our products, made in accordance with the most up-to date technological innovations. Following carefully the simple operations of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product along the years. In case of running troubles, our network of Service Centres is at your complete disposal from now on.

Français

Cher client,

nous Vous remercions pour l'achat d'un de nos produits, construit selon les dernières innovations technologiques. En suivant attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité, vous pourrez attendre de grandes performances et vérifier la remarquable fiabilité de ce produit au cours des années. En cas d'anomalies de fonctionnement, vous pourrez toujours vous adresser à nos Services Après-Ventes qui sont dès maintenant à Votre disposition.

Deutsch

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen, da Sie eine useren produkt gekauft haben nach den letzten tecnologischer Neuerungen geplant und hergestellt. Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfälti durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit diesem Gerät viel Freude haben Noch etwas ist wichtig zu wissen: Sollten einmal, entgegen allen Erwartungen, irgendwelche Störungen auftreten, dann ist unser Kundendienst für Sie da, auch lange nach dem Kauf Ihrer Maschinen.

Español

Estimado cliente,

le agradecemos ante todo el haber comprado un producto nuestro, construido en base a las ùltimas novedades tecnològicas.

Siguiendo escrupulosamente las simples operaciones respecto al debido uso de nuestro producto y en conformidad a las prescripciones indispensables de seguridad indicadas en el presente manual del usuario, Usted podrà disfrutar de màximas prestaciones constatando con el pasar de los años la gran confiabilidad de todos nuentros productos.

De cualquier manera y en el caso de encontrar un mal funcionamiento, Usted podrà contar con una red de Centros de Asistencia que desde ya estan a Su disposiciòn.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 5 15/01/10 15.39

Prima della messa in funzione, leggere attentamente il manuale di istruzioni.

Before starting the machine, please read carefully instruction manual.

Avant la mise en service, lire attentivement le manuel d'instructions.

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme aufmerksam die Bedienungsanleitung.

Antes de la puesta en marcha, leer atentamente el manual de instrucciones.

Attenzione! Togliere l'alimentazione elettrica quando l'apparecchio non viene usato e prima di procedere alla sua pulizia.

Warning! Disconnect the machine from the electricity mains when it is not being used or before cleaning it.

Attention! Débrancher de la prise de courant lorsque la machine n'est pas utilisée et avant de procéder à son nettoyage.

Achtung! Ziehen Sie den Netzstecker, wenn die Maschine nicht verwendet wird und bevor sie mit ihrer Reinigung beginnen.

Atención! Desconectar la alimentación eléctrica cuando no se utiliza la máquina y antes de proceder a su limpieza.

Attenzione! Superfici calde.

Attention! Hot surfaces.

Attention! Surfaces chaudes.

Achtung! Heiße Oberflächen.

Atención! Superficies calientes.

Attenzione! Operazioni particolarmente importanti e/o pericolose.

Attention! Particularly important and/or dangerous operations.

Attention! Opérations particulièrement importantes et/ou dangereuses.

Achtung! Besonders wichtige und/oder gefährliche Handlungen.

Atención! Operaciones particularmente importantes y/o peligrosas.

Importante! Interventi necessari al buon funzionamento.

Important! Interventions required for proper operation.

Important! Interventions nécessaires pour le bon fonctionnement.

Wichtig ! Für den einwandfreien Betrieb notwendige Wartungseingriffe.

Importante! Intervenciones necesarias para un buen funcionamiento.

Interventi che possono essere svolti a cura dell'utente.

Operations that may be carried out by the user.

Interventions qui peuvent être effectuées par l'utilisateur.

Wartungseingriffe, die der Benutzer vornehmen kann.

Intervenciones que puede efectuar el usuario.

Interventi che devono essere svolti esclusivamente da un tecnico qualificato.

Operations that can only be carried out by a qualified technician.

Interventions qui doivent être effectuées exclusivement par un technicien qualifié.

Wartungseingriffe, die ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden dürfen.

Intervenciones que deben ser realizadas exclusivamente por un técnico cualificado.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 6 15/01/10 15.39

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

Italiano

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.
Il simbolo apposto sull' apparecchiatura o sulla confezione indica che l' apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure puo' essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un' apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.
L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.
Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.

English

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.
The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Deutsch

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln
ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.
Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie
von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 7 15/01/10 15.39

Français

L' appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Español

Este produto está conforme a directiva EU 2002/96/EC.

O simbolo impresso no produto ou na sua embalagem indica que este produto não se pode tratar como lixo doméstico normal.

Este produto deve ser entregue num ponto de recolha de equipamentos eléctricos e electrónicos para reciclagem.

Ao assegurar-se que este produto é eliminado correctamente, estará a ajudar a evitar possiveis consequências negativas para o ambiente e saúde pública que resultariam se este produto não fosse manipulado de forma adquada. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor contacte o gabinete da câmara municipal da sua cidade ou a loja onde comprou o produto.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 8 15/01/10 15.39

INDICE

ITALIANO 9-30
ENGLISH 31-52
FRANÇAIS 53-74
DEUTSCH 75-96
ESPAÑOL 97-118

1 – INTRODUZIONE AL MANUALE 11

2 – FUNZIONE DELLA MACCHINA 11

3 – DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA 12

4 – AVVERTENZE DI SICUREZZA 12

5 – USO IMPROPRIO 14

6 – RISCHI RESIDUI 14

7 – AVVERTENZE IMPORTANTI 14

8 – PULIZIA DELLA CARROZZERIA 15

9 – DECALCIFICAZIONE 15

10 – ACCESSORI 16
10.1 – COMPONENTI E ACCESSORI DELLA MACCHINA **17**

11 – ISTRUZIONI PER L'USO 18
11.1 – MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA **18**
11.2 – PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO (PCN - PCL) **18**
11.2.1 – PREPARAZIONE CAFFÈ ESPRESSO (PDE) **20**
11.2.1.1 – PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI CAFFÈ **20**
11.2.1.2 – PRE-INFUSIONE **21**
11.2.1.3 – EROGAZIONE MANUALE (CONTINUA) **22**
11.2.1.4 – SEGNALAZIONI ALLARMI **22**
11.3 – CONSIGLI UTILI **22**
11.4 – VAPORE **22**
11.4.1 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON CAPPUCCINO AUTOMATIC **24**
11.5 – ACQUA CALDA (PCN -PCL) **25**
11.5 – ACQUA CALDA (PDE) **25**

12 – MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI 25
12.1 – PULIZIA DISPOSITIVO TURBO VAPORE **26**
12.2 – PULIZIA DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC **27**

13 – MACCHINA PER USO CIALDE CON SISTEMA E.S.E. (OPTIONAL) 27

14 – DATI TECNICI 28

15 – CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO ED ANOMALIE 29

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 9 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 10 15/01/10 15.39

1 – INTRODUZIONE AL MANUALE

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina, va letto attentamente e deve essere sempre a disposizione per eventuali consultazioni; va conservato per tutta la durata operativa della macchina.
In caso di smarrimento o deterioramento potrete richiedere un nuovo manuale ad un CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato.
All'interno vi sono le informazioni relative all'uso corretto della macchina, alla pulizia, alla manutenzione e fornisce importanti indicazioni per lo svolgimento di operazioni da effettuarsi con particolare attenzione e per eventuali rischi residui.
Il manuale rispecchia le innovazioni tecnologiche al momento della sua redazione; il costruttore si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche tecniche necessarie ai propri prodotti e di aggiornare i manuali senza l'obbligo di rivedere anche le versioni precedenti.

LA PAVONI S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente od indirettamente derivare a persone o cose in conseguenza:
- della mancata osservanza di tutte le prescrizioni delle vigenti norme di sicurezza;
- una installazione non corretta;
- difetti di alimentazione;
- uso improprio o non corretto della macchina;
- uso non conforme a quanto specificato nel presente manuale;
- gravi carenze nella manutenzione;
- modifiche sulla macchina o qualsiasi intervento non autorizzato;
- utilizzo di ricambi non originali o specifici per il modello;
- inosservanza totale o anche parziale delle istruzioni;
- eventi eccezionali.

2 – FUNZIONE DELLA MACCHINA

Questa macchina è adatta alla preparazione domestica di caffè espresso con miscela di caffè, al prelievo ed all'erogazione di acqua calda e/o vapore, di latte caldo.
L'espresso viene preparato facendo filtrare dell'acqua, sotto pressione ed alla giusta temperatura, attraverso le polveri di caffè precedentemente macinato.
L'utilizzatore deve aver letto attentamente e ben compreso le istruzioni contenute nel manuale, in modo da fare funzionare correttamente la macchina.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 11 15/01/10 15.39

3 – DESTINAZIONE D'USO DELLA MACCHINA

Queste macchine sono in grado di erogare:
- bevande a base di caffè in grani macinato;
- acqua calda e vapore acqueo per la preparazione ed il riscaldamento di bevande e latte caldo;
- bevande a base di latte e caffè.

4 – AVVERTENZE DI SICUREZZA

L'utilizzatore deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti nel Paese dove la macchina viene utilizzata, oltre alle regole dettate dal comune buon senso ed alle prescrizioni contenute nel presente manuale.

Per garantire il corretto funzionamento della macchina ed il mantenimento nel tempo delle sue caratteristiche, si consiglia di verificare le giuste condizioni ambientali (la temperatura ambiente deve essere compresa fra 5° e 35° C), evitando l'utilizzo della macchina in luoghi dove vengono usati getti di acqua o in ambienti esterni sottoposti ad agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc.).

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi che la stessa sia intatta e non abbia subìto danneggiamenti.
I componenti dell'imballaggio devono essere consegnati negli appositi centri di smaltimento e in nessun caso lasciati incustoditi o alla portata di bambini, animali o di persone non autorizzate.

Prima della messa in funzione della macchina, verificare che la tensione di alimentazione specificata nella targhetta dati posta sotto la base della macchina sia quella in uso nel Paese.

Collocare la macchina in un luogo sicuro, su una base solida, lontano da fonti di calore e dalla portata dei bambini.

Prima di collegare e scollegare la macchina, assicurarsi che l'interruttore di accensione sia in posizione spenta.

Disinserire la spina dalla presa di corrente quando la macchina non viene usata e prima di procedere alla sua pulizia senza tirare il cavo di alimentazione.

Non usare la macchina se non funziona correttamente o se il cavo di alimentazione o la spina sono stati danneggiati; si raccomanda di sostituire il cavo di alimentazione o di far controllare la macchina da un CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 12 15/01/10 15.39

Non toccare le superfici calde (caldaia, gruppo, portafiltro, lancia vapore) per evitare scottature.

Non togliere il portafiltro durante l'erogazione del caffè, per evitare possibili ustioni.

Non mettere assolutamente le mani sotto il gruppo e la lancia vapore, poiché i liquidi o il vapore erogato sono surriscaldati e possono provocare ustioni.

Dopo l'erogazione del caffè non togliere immediatamente il portafiltro, attendere alcuni secondi per favorire l'eliminazione dell'eventuale pressione residua, onde evitare possibili ustioni.

Fare attenzione a non fare funzionare la macchina senz'acqua, per non danneggiare la resistenza.

Per evitare danni utilizzare solo accessori o ricambi omologati dal costruttore.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensorie o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che sono stati istruiti o supervisionati al riguardo da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giocano con l' apparecchio.

Nel caso di guasti o imperfetto funzionamento della macchina spegnere la stessa evitando qualsiasi manipolazione e rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA autorizzato per sostituire eventualmente con ricambi originali le parti usurate o danneggiate.

Mai usare la macchina per caffè se il cavo d'alimentazione è difettoso. Far sostituire subito da un Centro di Assistenza Autorizzato i cavi e le spine difettose.

Qualora vengano effettuati interventi di riparazione non autorizzati sulla macchina o vengano utilizzati ricambi non originali, **vengono a decadere le condizioni di garanzia** e pertanto la ditta costruttrice si riserva il diritto di non riconoscerne più la validità.

Non usare la macchina in ambienti esterni.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 13 15/01/10 15.39

Non usare la macchina per altro uso che non sia quello per cui è stata costruita.

Per evitare incendi, scariche elettriche e danni personali non immergere la macchina nell'acqua, il cavo di alimentazione o altri componenti elettrici.

In caso di incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a vapore.

Prima di qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, disattivare la macchina portando l'interruttore di accensione nella posizione di spento e togliere la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo di alimentazione, ed attendere che si raffreddi.

Per la pulizia non usare alcol o solventi, abrasivi o detergenti, è sufficiente un panno morbido inumidito con acqua.

5 – USO IMPROPRIO

In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia ed il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.
E' da considerarsi uso improprio:
- qualsiasi utilizzo diverso da quello dichiarato;
- qualsiasi intervento sulla macchina che sia in contrasto con le indicazioni riportate in questo manuale;
- qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti o ai dispositivi di sicurezza;
- l'utilizzo della macchina in ambienti esterni.

6 – RISCHI RESIDUI

L'utilizzatore non può essere protetto contro il getto diretto di vapore o acqua calda, quindi durante le manovre usare la massima cautela per evitare scottature o ustioni.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità per danni a cose, persone o animali causati da eventuali interventi sulla macchina di persone non qualificate o non autorizzate a queste mansioni.

7 – AVVERTENZE IMPORTANTI

Collocare la macchina sopra una base stabile ed asciutta, lontana da fonti di calore e dalla portata dei bambini.

Controllare sempre la quantità di acqua contenuta nel serbatoio; la mancanza di acqua con la macchina in funzione comporta il blocco della pompa di alimentazione o il danneggiamento irreversibile della stessa.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 14 15/01/10 15.39

La macchina, quando è accesa, oltre a riscaldare l'acqua produce vapore, che resta compresso all'interno della caldaia; per ragioni di sicurezza si consiglia di non lasciarla alla portata dei bambini, di non toccare le parti calde come il gruppo erogazione caffè, il portafiltro, la lancia vapore, lo scaldatazze, per evitare scottature o possibili ustioni.

Non togliere il portafiltro e non mettere assolutamente le mani sotto il gruppo erogazione o sotto il dispositivo turbo vapore durante l'erogazione per evitare possibili ustioni.
Lo sgocciolamento di acqua dal portafiltro dopo l'erogazione del caffè è normale.

Se la macchina non viene utilizzata con una certa frequenza, disattivarla portando l'interruttore generale nella posizione di spento e togliere il cavo di alimentazione dalla presa di corrente senza tirarlo.
Attenzione: non azionare mai la pompa senza acqua.

8 – PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Pulire il corpo macchina con un panno umido ed asciugarla successivamente.
Non usare alcool o solventi, abrasivi o detergenti, per evitare il danneggiamento delle superfici esterne.

Non immergere la macchina nell'acqua, nemmeno parzialmente.

9 – DECALCIFICAZIONE

Vi consigliamo di decalcificare la macchina in base alla frequenza d'uso ed alla durezza dell'acqua, usando prodotti decalcificanti specifici che si trovano in commercio e presso i Centri Assistenza Autorizzati.
Preparare in un contenitore una soluzione di acqua (1,5 litri) e decalcificante e scioglierlo accuratamente nell'acqua; successivamente versare la soluzione nel serbatoio acqua (1).
Collocare un recipiente idoneo sotto al gruppo erogazione caffè (5) e sotto il dispositivo turbo vapore (6).

Macchina (PCN-PCL)
Azionare l'interruttore caffè / acqua calda (14) nella posizione di acceso e lasciar scorrere la soluzione attraverso il gruppo erogazione caffè (5) per 15 secondi circa ed interrompere l'erogazione.

Azionare l'interruttore vapore (15) e l'interruttore caffè/acqua calda (14) nella posizione di acceso e ruotare con cautela la manopola erogazione vapore (4) e far uscire acqua dal turbo vapore (6) per alcuni secondi, dopo di che interrompere l'erogazione.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 15 15/01/10 15.39

Macchina (PDE)

Premere il tasto programmazioni dosi/erogazione manuale (20) e lasciare scorrere la soluzione attraverso il gruppo erogazione caffè (5) per 15 secondi circa ed interrompere l'erogazione.

Ruotare la manopola erogazione vapore (4), premere il pulsante prelievo acqua calda (23) e far uscire acqua dal turbo vapore (6) per alcuni secondi, dopo di che interrompere l'erogazione.

Attendere 20 minuti e ripetere le operazioni fino a che la soluzione rimasta nel serbatoio avrà raggiunto il livello minimo.

Rimuovere il serbatoio dell'acqua (1), risciacquare abbondantemente, riempirlo di acqua fresca e reinserirlo nell'apposita sede.

10 – ACCESSORI

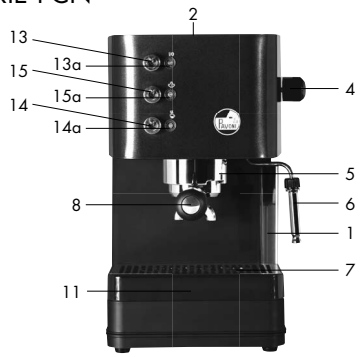
Filtro da una tazza/cialde.
Filtro da due tazze.
Pressino caffè.
Portafiltro.
Cappuccino Automatic.
Manuale di istruzione e uso.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 16 15/01/10 15.39

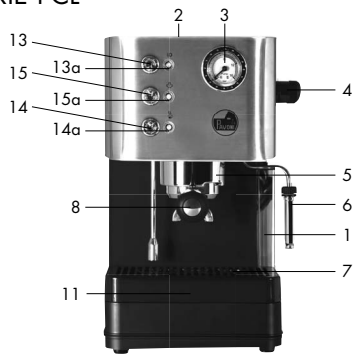
10.1 – COMPONENTI E ACCESSORI MACCHINA

1. Serbatoio acqua fredda
2. Scaldatazze passivo
3. Manometro
4. Manopola vapore/acqua calda
5. Gruppo erogazione
6. Erogatore vapore/acqua calda
7. Grata removibile poggia tazza
8. Portafiltro
9. Filtro 1 tazza/cialde
10. Filtro 2 tazze
11. Vaschetta estraibile scarico acqua
12. Pressino per caffè
13. Interruttore on/off di alimentazione
13a. Lampada macchina accesa
14. Interruttore erogazione caffè/acqua calda
14a. Lampada: interruttore caffè
15. Interruttore vapore
15a. Lampada: macchina in temperatura
16. Cappuccino Automatic
17. Presa connettore
18. Portafiltro per ciale E.S.E (optional)
19. Misurino caffè
20. Tasto programmazione dosi/Erogazione manuale
21. Tasto erogazione caffè 1 corto/2 corti
22. Tasto erogazione caffè 1 lungo/2 lunghi
23. Tasto prelievo acqua calda
24. Tasto vapore

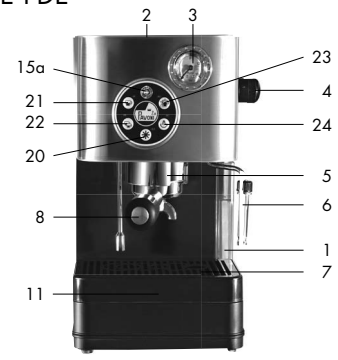
SERIE PCN

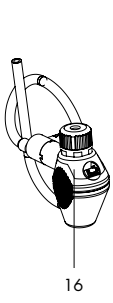


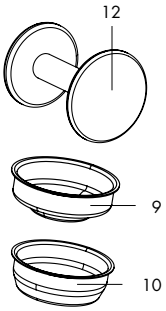
SERIE PCL

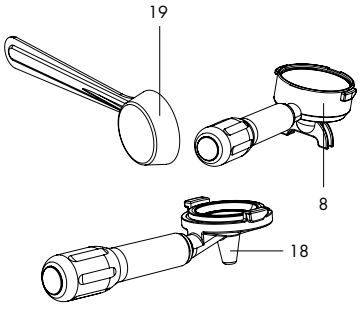


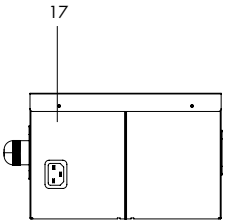
SERIE PDE











BUONDI_PUCCINO_2010.indd 17 15/01/10 15.39

11 – ISTRUZIONI PER L'USO

11.1 – MESSA IN FUNZIONE DELLA MACCHINA

a) Riempire il serbatoio (1) di acqua fredda.
b) Accendere la macchina posizionando l'interruttore on/off (13) sulla posizione "I". L'accensione della lampada (13.a) conferma l'alimentazione elettrica.
c) Inserire il portafiltro nel gruppo erogazione.
d) Aprire la manopola vapore/acqua calda (4).

Macchina (PCN-PCL)
Posizionare la leva interruttore erogazione caffè/acqua calda (14) e la leva interruttore vapore (15) sulla posizione "I". Quando dal beccuccio del turbo vapore (6) esce l'acqua, posizionare la leva interruttore erogazione caffè/acqua calda (14) e la leva interruttore vapore (15) sulla posizione "0" e chiudere la manopola (4).

Macchina (PDE)
Premere il tasto prelievo acqua calda (23). Quando dal beccuccio del turbo vapore (6) esce l'acqua, lasciare il tasto prelievo acqua calda (23) e chiudere la manopola (4),

e) Per evitare di ripetere tali operazioni si consiglia di controllare il livello dell'acqua nel contenitore (1) onde evitare lo svuotamento del circuito idrico della macchina. Nel caso che questo avvenga le operazioni sopraccitate vanno assolutamente ripetute.
f) Dopo aver fatto queste operazioni attendere che la macchina raggiunga la temperatura di funzionamento per poter erogare un caffè, lampada (15a) accesa.

N.B. La spia di raggiungimento della temperatura corretta (15a) continuerà a spegnersi e ad accendersi automaticamente durante il periodo di riscaldamento. Dopo aver acceso la macchina, per il primo caffè, aspettare circa 6 minuti per il riscaldamento ideale,mentre per quelli successivi la macchina sarà sempre pronta.

11.2 – PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO (PCN - PCL)

Assicurarsi di aver effettuato tutte le operazioni riportate nel paragrafo 11.1 "messa in funzione della macchina".

Per ottenere un ottimo caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e correttamente macinato.
La macchina per caffè espresso a pompa richiede l'utilizzo di una miscela macinata fine; se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri e senza crema, se è troppo fine caffè scuro e forte con poca crema. Si consiglia di **macinare il caffè con un macinino a macine al momento dell'utilizzo** in quanto, una volta macinato, perde entro breve tempo le sue capacità aromatiche.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 18 15/01/10 15.39

Le tazze calde contribuiscono a conservare alla giusta temperatura il caffè appena erogato; si consiglia pertanto di collocare le tazze prima dell'uso sulla piastra scaldatazze (2).
a) Controllare che la quantità di acqua nel serbatoio (1) sia sufficiente.
b) Inserire il portafiltro (8) nel gruppo erogazione caffè (5) con inserito il filtro per una tazza (9) o per due tazze (10), a seconda del numero di caffè da preparare, nel portafiltro.
c) Azionare l'interruttore generale (levetta/pulsante) (13), si illuminerà la spia luminosa di accensione (13a) che segnala la macchina in funzione.
d) Attendere che la macchina raggiunga la temperatura di funzionamento per poter erogare un caffè, lampada (15a) accesa.
e) Togliere il portafiltro (8), riempire il filtro con uno o due misurini di caffè macinato (un misurino per ogni tazza di caffè), livellare e premere il caffè con l'apposito pressino (12), senza premere troppo.
f) Ripulire con il palmo della mano il bordo del filtro da eventuali residui di caffè ed agganciare il portafiltro (8) al gruppo erogazione caffè (5) e spostarlo verso destra fino al suo bloccaggio per fissarlo al gruppo stesso.
g) Collocare sulla griglia appoggiatazze (7), sotto il portafiltro, una o due tazze preriscaldate.
h) Azionare l'interruttore caffè/acqua calda (14), il caffè inizierà ad uscire dai beccucci del portafiltro (8); raggiunta la dose di caffè desiderata interrompere l'erogazione agendo nuovamente sull'interruttore (14) e lasciare il portafiltro agganciato.

Attenzione: il caffè durante l'erogazione esce dai beccucci del portafiltro ad una temperatura di 75-85° C, operare con cautela per evitare scottature o possibili ustioni.

Togliere le tazze e servire immediatamente il caffè.

La macchina è dotata di una elettrovalvola anti gocciolamento (solo versioni PCL e PDE) per eliminare la maggior parte del gocciolio che si verifica dal gruppo erogazione; tuttavia, dopo l'erogazione del caffè, è normale un leggero gocciolamento a causa dei fondi bagnati contenuti nel portafiltro.
Quando si attiva l'interruttore caffè (14) la lancetta dell'indicatore pressione pompa (3) si porterà rapidamente nella zona verde della scala e ritornerà a zero quando verrà interrotta l'erogazione del caffè.
Per la preparazione di altri caffè togliere lentamente il portafiltro ruotandolo verso sinistra fino allo sganciamento dal gruppo erogazione, agire con precauzione perché il portafiltro è caldo e sarà rimasta acqua sui fondi di caffè; rimosso il portafiltro si verificherà uno sgocciolamento dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema. Togliere i fondi dal filtro e ripetere le operazioni come sopra descritto.

Attenzione: quando l'interruttore vapore (15) è nella posizione per erogare vapore, il circuito non consente l'erogazione del caffe' in tazza (solo versione PCL).

N.B. Si consiglia un'erogazione massima di 40 secondi.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 19 15/01/10 15.39

11.2.1 – PREPARAZIONE DEL CAFFÈ ESPRESSO (PDE)

Assicurarsi di aver effettuato tutte le operazioni riportate nel paragrafo 11.1 "messa in funzione della macchina".

Per ottenere un ottimo caffè espresso è importante utilizzare un caffè di ottima qualità, ben torrefatto e correttamente macinato.
La macchina per caffè espresso a pompa richiede l'utilizzo di una miscela macinata fine; se la macinatura è troppo grossa si otterranno caffè chiari e leggeri e senza crema, se è troppo fine caffè scuro e forte con poca crema.
Si consiglia di **macinare il caffè con un macinino a macine al momento dell'utilizzo** in quanto, una volta macinato, perde entro breve tempo le sue capacità aromatiche.
Le tazze calde contribuiscono a conservare alla giusta temperatura il caffè appena erogato; si consiglia pertanto di collocare le tazze prima dell'uso sulla piastra scaldatazze (2).

Nella fase di Stand-by, in fase di riposo, la macchina accenderà in modo sequenziale i led della tastiera.

11.2.1.1 – PROGRAMMAZIONE DELLE DOSI CAFFÈ

Con questa macchina è possibile programmare due dosi differenti di acqua per ottenere una o due tazze di caffè.
Per regolare le dosi di acqua e per poterle memorizzare per una successiva richiesta di erogazione, fare attenzione di eseguire prima la seguente procedura:
a) Inserire il filtro (9) 1 tazza o (10) 2 tazze nel portafiltro (8).
b) Togliere il portafiltro (8), riempire il filtro con uno o due misurini di caffè macinato (un misurino per ogni tazza di caffè).
c) Premere in modo uniforme il contenuto del filtro con il pressino (12).
d) Inserire il portafiltro (8) nel gruppo erogazione (5) ruotandolo da sinistra a destra con forza.
Successivamente agire nel seguente modo:
1. Premere il tasto programmazione (20) per 5 sec. fino a quando la spia inizierà a lampeggiare. Contemporameamente si illumineranno i simboli dei tasti 21 – 22.
2. Inserito il filtro da una tazza, premere il tasto (21) lasciando defluire il caffè.
3. Premere nuovamente lo stesso tasto (21) quando si sarà raggiunta la dose ottimale, per un caffè, desiderata.
4. A questo punto la dose di acqua attribuita, per un caffè, al tasto (21) sarà memorizzata e la spia posta sotto il tasto si spegnerà.
5. Ripetere i passaggi ai punti 3 e 4 per programmare la dose d'acqua per il tasto (22).
6. Ogni utente sarà libero di programmare le dosi per ottenere un caffè più o meno forte e di attribuire dosi minori o maggiori ai tasti (21 e 22) per utilizzare il filtro da 1 o 2 tazze.
7. Dopo la memorizzazione di queste dosi, premere nuovamente il tasto (22) "MENU" per uscire dalla funzione di programmazione.
8. I led dei tasti ricominceranno ad accendersi in modo sequenziale. La macchina è pronta per ottenere l'erogazione di ottimi caffè.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 20 15/01/10 15.39

Attenzione: il caffè durante l'erogazione esce dai beccucci del portafiltro ad una temperatura di 75-85°C, operare con cautela per evitare scottature o possibili ustioni.

Togliere le tazze e servire immediatamente il caffè.

La macchina è dotata di una elettrovalvola anti gocciolamento (solo versioni PCL, PDE) per eliminare la maggior parte del gocciolio che si verifica dal gruppo erogazione; tuttavia, dopo l'erogazione del caffè, è normale un leggero gocciolamento a causa dei fondi bagnati contenuti nel portafiltro.
Quando si attiva l'interruttore caffè (14) la lancetta dell'indicatore pressione pompa (3) si porterà rapidamente nella zona verde della scala e ritornerà a zero quando verrà interrotta l'erogazione del caffè.
Per la preparazione di altri caffè togliere lentamente il portafiltro ruotandolo verso sinistra fino allo sganciamento dal gruppo erogazione, agire con precauzione perché il portafiltro è caldo e sarà rimasta acqua sui fondi di caffè; rimosso il portafiltro si verificherà uno sgocciolamento dovuto alla pressione dell'acqua nel sistema.
Togliere i fondi dal filtro e ripetere le operazioni come sopra descritto.

11.2.1.2 – PRE-INFUSIONE

La macchina consente di configurare la dosatura in modo tale che l'erogazione relativa alle dosi caffè sia preceduta dalla preinfusione.
Premendo i tasti dose (21 e 22), il normale ciclo di erogazione viene preceduto da un breve getto d'acqua temporizzato utilizzato per inumidire la pastiglia di caffè prima del passaggio dell'effettiva erogazione.
Questa funzione permette un migliore sfruttamento della pastiglia caffè.

N.B. La macchina è impostata con la pre-infusione in "**ON**"; nel caso in cui si voglia disattivare tale funzione occorre effettuare le seguenti operazioni:

ABILITAZIONE PRE-INFUSIONE
A macchina spenta, in stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuto il tasto (22). L'accensione del led indicherà che la Pre-Infusione è stata attivata. Dopo l'accensione del led spegnere e riaccende la macchina per riportarla in stato di funzionamento normale.

DISABILITAZIONE PRE-INFUSIONE
A macchina spenta, in stato di OFF, accendere la macchina tenendo premuto il tasto (21). L'accensione del led indicherà che la Pre-Infusione è stata disattivata. Dopo l'accensione del led spegnere e riaccende la macchina per riportarla in stato di funzionamento normale.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 21 15/01/10 15.39

11.2.1.3 – EROGAZIONE MANUALE (CONTINUA)

Premendo e successivamente rilasciando in un tempo inferiore a 5 secondi il Tasto programmazione dosi/ Erogazione manuale (20), la macchina inizierà l'erogazione del caffè. Raggiunta la dose desiderata premere il tasto (20) per fermare l'erogazione.

N.B. Si consiglia un'erogazione massima di 40 secondi.

11.2.1.4 – SEGNALAZIONE ALLARMI

Se durante la fase di erogazione, il led corrispondente al tasto premuto lampeggia, verificare le seguenti situazioni:
· Serbatoio acqua vuoto.
· Mancanza di acqua in caldaia.
· Rumore pompa.
Azione – Riempire il serbatoio e ripetere le procedure di riempimento caldaia.
· Macinatura troppo fine.
Azione – Modificare la macinatura.
· Filtro sporco.
Azione – Pulire la doccetta del gruppo.
· Caffè troppo premuto.
Azione – Evitare di premere in modo eccessivo il caffè.

11.3 – CONSIGLI UTILI

a) I filtri (9) e (10) non devono essere necessariamente lavati ogni volta dopo l'uso, l'importante è accertarsi che i fori degli stessi non siano ostruiti.
b) Per ottenere un ottimo risultato, si consiglia di riscaldare le tazze sull'apposito scaldatazze (2), che funziona solo a macchina accesa.

11.4 – VAPORE

Il vapore può essere utilizzato per montare il latte per il cappuccino ma anche per il riscaldamento delle bevande.

Attenzione! Pericolo di scottature! All'inizio dell'erogazione possono verificarsi brevi spruzzi di acqua calda. Il tubo di erogazione può raggiungere temperature elevate: evitare di toccarlo direttamente con le mani.

Versione con turbo cappuccino (PCN-PCL)
1. Preparare l'espresso in tazze grandi come già specificato.
2. Con la macchina pronta per erogare caffè, dirigere il tubo vapore sopra la bacinella (7), aprire la

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 22 15/01/10 15.39

manopola rubinetto "Acqua calda/vapore" (4) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
3. Chiudere la manopola rubinetto vapore/acqua calda (4).
4. Posizionare la leva interruttore vapore (15) sulla posizione "I".
5. Dopo circa 15-20 secondi e quando la spia di raggiungimento della temperatura corretta (15a) si accenderà, collocare il bricco riempito a metà con latte freddo sotto il turbo cappuccinatore del vapore (6).

IMPORTANTE Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte e la tazza utilizzata devono essere freddi.

6. Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (4) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.

IMPORTANTE La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.

N.B. Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

7. Circolare facendo attenzione che l'estremità dell'ugello vapore sia appena immersa nel latte quando inizierà a formarsi l'emulsione. Non portare il latte ad ebollizione.
Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso antiorario la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e togliere il bricco. Posizionare la leva interruttore vapore (15) sulla posizione "0".
8. Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire con cannella, cacao, noce moscata. Servire.

N.B. Per preparare subito dell'altro caffè, riempire la caldaia con acqua per portarla alla temperatura corretta. In caso contrario, il caffè potrebbe sapere di bruciato.

9. Collocare una tazza vuota sulla griglia. Non inserire il portafiltro. Posizionare la leva interruttore caffè (14) sulla posizione "I" facendo riempire la tazza di acqua. A tazza riempita posizionare la leva interruttore caffè (14) sulla posizione "0". Potrete preparare ora dell'altro caffè.

Attenzione: per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione vapore ad un massimo di 60 secondi.

Versione con turbo cappuccino (PDE)
1. Preparare l'espresso in tazze grandi come già specificato.
2. Con la macchina pronta per erogare caffè, dirigere il tubo vapore sopra la bacinella (7), aprire la manopola rubinetto "Acqua calda/vapore" (4) per qualche istante, in modo da far uscire l'acqua residua dal tubo vapore; in breve tempo comincerà ad uscire solo vapore.
3. Chiudere la manopola rubinetto vapore/acqua calda (4).
4. Premere il tasto vapore (24).
5. Dopo circa 15-20 secondi e quando la spia di raggiungimento della temperatura corretta (15a) si accenderà, collocare il bricco riempito a metà con latte freddo sotto il turbo cappuccinatore del vapore (6).

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 23 15/01/10 15.39

IMPORTANTE Per garantire un miglior risultato nella preparazione del cappuccino, il latte e la tazza utilizzata devono essere freddi.

6. Ruotare lentamente la manopola del rubinetto di erogazione vapore (4) in senso antiorario per far fuoriuscire il vapore.

IMPORTANTE La pressione del vapore aumenterà col ruotare della manopola.

N.B. Si consiglia un'erogazione massima di 60 secondi.

7. circolare facendo attenzione che l'estremità dell'ugello vapore sia appena immersa nel latte quando inizierà a formarsi l'emulsione. Non portare il latte ad ebollizione.
8. Una volta ottenuta l'emulsione desiderata, ruotare in senso orario la manopola vapore per interrompere l'erogazione del vapore e togliere il bricco. Premere nuovamente il tasto vapore (24).
9. Versare il latte emulsionato nel caffè. Guarnire con cannella, cacao, noce moscata. Servire.

N.B. Per preparare subito dell'altro caffè, riempire la caldaia con acqua per portarla alla temperatura corretta. In caso contrario, il caffè potrebbe sapere di bruciato.

10. Collocare una tazza vuota sulla griglia. Non inserire il portafiltro. Premere il tasto erogazione manuale (20) facendo riempire la tazza di acqua. A tazza riempita premere nuovamnete il tasto (20). Potrete preparare ora dell'altro caffè.

Attenzione: per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione vapore ad un massimo di 60 secondi.

11.4.1 – PREPARAZIONE DEL CAPPUCCINO CON IL CAPPUCCINO AUTOMATIC

La sostituzione del dispositivo turbo vapore (6) con il Cappuccino Automatic (16), deve avvenire prima della messa in servizio.
Le operazione da svolgere sono le seguenti:
1. accertarsi che la manopola del rubinetto (4) sia chiusa;
2. allentare la ghiera filettata superiore (A) del turbo vapore (6) (foto 1), ruotandola in senso antiorario;
3. sfilare il dispositivo turbo vapore (6) dalla lancia vapore, tirando verso il basso;
4. inserire il Cappuccino Automatic (16) sulla lancia vapore spingendo verso l'alto fino a quando la lancia appoggia al raccordo, ed avvitare la ghiera in senso orario;
Preparare l'espresso nella tazza per il cappuccino.
Successivamente, con la macchina pronta per l'erogazione del vapore, procedere come segue.
1. aprire e chiudere brevemente per due o tre volte il rubinetto vapore (4) finché dal Cappuccino Automatic (16) uscirà solo vapore;
2. inserire il tubo di aspirazione (B) in silicone (foto 2) del Cappuccino Automatic nel contenitore dove è stato introdotto il latte freddo;

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 24 15/01/10 15.39

3. collocare la tazza con il caffè preparato precedentemente sotto il beccuccio del Cappuccino Automatic (16) ed aprire il rubinetto vapore (4) in senso antiorario, inizia cosi l'erogazione di latte caldo emulsionato e ricco di schiuma. Per interrompere l'erogazione chiudere il rubinetto vapore (4) ruotandolo in senso orario.
E' possibile regolare la schiuma del latte agendo sul volantino di regolazione (C) (foto 2), del Cappuccino Automatic (16) per avere la consistenza della crema desiderata. Per una crema più densa ruotare in senso orario, per una crema schiumosa ruotare in senso antiorario (foto 2).
Dopo ogni erogazione è necessario pulire il cappuccino Automatic dai residui di latte.
1. mettere a fianco della macchina un bicchiere pieno d'acqua, nel quale immergere il tubo di aspirazione (B).
2. procedere come per la normale preparazione di un cappuccino, lasciando scorrere l'acqua sporca in un recipiente idoneo.

Attenzione: per il corretto funzionamento della macchina si consiglia di limitare l'erogazione vapore ad un massimo di 60 secondi.

11.5 – ACQUA CALDA (PCN - PCL)

a) Assicurarsi di aver effettuato tutte operazioni riportate nel paragrafo 11.1 "messa in funzione della macchina".
b) Aprire la manopola (4) e posizionare la leva interruttore caffè/acqua calda (14) e la leva interruttore vapore (15) sulla posizione "I"; si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal turbo vapore (6).
c) Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, posizionare nuovamente la leva interruttore caffè/acqua calda (14) e la leva interruttore vapore (15) sulla posizione "0" e chiudere la manopola (4).
d) Dopo il prelievo di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.

11.5.1 – ACQUA CALDA (PDE)

a) Assicurarsi di aver effettuato tutte operazioni riportate nel paragrafo 11.1 "messa in funzione della macchina".
b) Aprire la manopola (4), premere e mantenere premuto il tasto (23), si otterrà immediatamente l'uscita di acqua dal turbo vapore (6).
c) Raggiunta la quantità d'acqua desiderata, lasciare il tasto (23) per interrompere l'erogazione dell'acqua calda e chiudere la manopola (4).
d) Dopo il prelievo di acqua calda si raccomanda di controllare che il serbatoio (1) contenga acqua.

Attenzione: l'acqua erogata fuoriesce ad una temperatura intorno ai 90-95° C, operare con estrema cautela per evitare possibili ustioni.

12 – MANUTENZIONE ORDINARIA E PRECAUZIONI

a) Si consiglia di effettuare una pulizia periodica del serbatoio acqua, estraendolo con attenzione dal

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 25 15/01/10 15.39

suo alloggiamento mediante apposita maniglia e reinserendo poi al suo interno i tubi dell'acqua (fare attenzione che non si pieghino).
b) Si consiglia di pulire dopo ogni uso il tubo vapore ed il cappuccinatore che può essere asportato tirandolo verso il basso.
c) Per la pulizia utilizzare un normale panno umido con acqua.
d) Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici.
e) Non immergere l'apparecchio in acqua.
f) Fare funzionare l'apparecchio soltanto sotto controllo di adulti e tenerlo fuori dalla portata dei bambini.

Attenzione: eventuali guasti dovuti allo svuotamento del circuito idrico della macchina fanno decadere la garanzia; si consiglia per tanto di leggere attentamente le istruzioni d'uso e di controllare periodicamente il livello dell'acqua nel serbatoio (1).

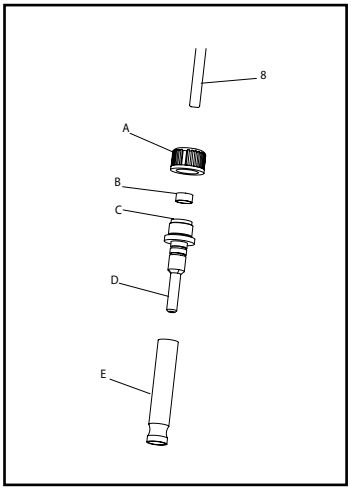


foto 1

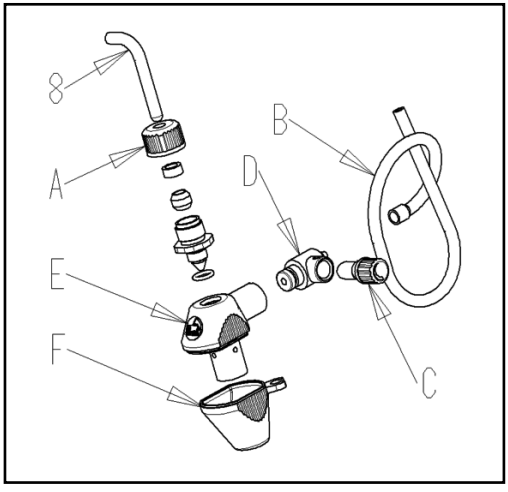


foto 2

12.1 – PULIZIA DISPOSITIVO TURBO VAPORE

Per evitare di alterare il sapore delle bevande da riscaldare e l'otturazione del foro del terminale del turbo vapore (6), pulire con cura con un panno umido, dopo ogni uso, il dispositivo.
Oltre la pulizia immediata dopo ogni impiego, sottoporre di tanto in tanto l'interno del turbo vapore ad una pulizia più accurata (foto 1).

- Sfilare il canotto (E) del turbo vapore, tirando verso il basso.
- Svitare la ghiera filettata (A) ruotandola in senso antiorario, fino allo sganciamento della lancia vapore (8).
- Pulire l'iniettore (D) in acqua tiepida dai residui di latte avendo cura di liberare, con un ago, il foro del getto vapore che risulti ostruito dai grumi del latte indurito.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 26 15/01/10 15.39

Dopo la pulizia rimontare come segue:

- Infilare la ghiera filettata (A), il premigommino (B) ed il gommino(C) sulla lancia vapore (8) inserire l'iniettore (D) sulla lancia vapore (8) sino alla battuta, avvitare la ghiera (A) in senso orario fino al termine della filettatura per agganciare l'iniettore.
- Infilare il canotto (E) sull'iniettore spingendolo verso l'alto.

12.2 – PULIZIA DEL CAPPUCCINO AUTOMATIC

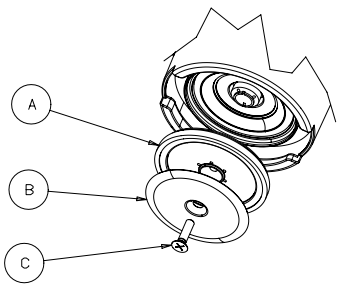
Oltre alla pulizia immediata dopo ogni impiego, sottoporre di tanto in tanto il Cappuccino Automatic ad una pulizia più accurata (foto 2).

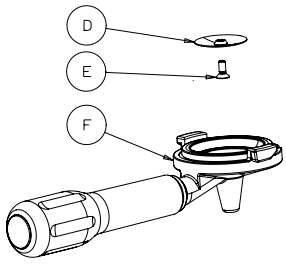
- sfilare il tubo in silicone (B) dal rubinetto di aspirazione (D);
- svitare la ghiera filettata (A) ruotandola in senso antiorario, fino allo sganciamento della lancia vapore (8);
- staccare, premendo sulle zone zigrinate il rompigetto (F) dal corpo montalatte (E);
- sfilare il rubinetto aspirazione latte (D) dal corpo montalatte (E);
- sfilare il volantino di regolazione (C) dal rubinetto (D);

Lavare il tutto accuratamente in acqua corrente tiepida per eliminare i residui del latte o grumi induriti e rimontare i componenti in senso inverso.

13 – MACCHINA PER USO CIALDE CON SISTEMA E.S.E. (OPTIONAL)

La macchina prevista per uso caffè macinato può essere adattata per uso con cialde tipo E.S.E. seguendo la seguente procedura.





a) Togliere il disco adattatore (A) e la doccetta del macinato (B), svitando la vite (C).
b) Montare la doccetta per la cialda (D) e bloccare con la vite (E).
c) Utilizzare il portafiltro (F) con le cialde tipo E.S.E. (diametro 42mm) in commercio.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 27 15/01/10 15.39

14 – DATI TECNICI

Alimentazione elettrica: 230-240V 50 Hz ; 120V 60 Hz
Potenza: 850 W
Tempo di riscaldamento: 6 minuti circa
Pressione pompa: 15 bar
Capacità serbatoio acqua: 1,2 litri
Dimensioni (HxLxP): 370 x 213 x 235 mm
Peso: 6,5 kg

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 28 15/01/10 15.39

15 – CAUSE DI MANCATO FUNZIONAMENTO OD ANOMALIE

PROBLEMI	CAUSA	SOLUZIONE
La macchina non funziona e la spia dell'interruttore non si accende.	1. Manca la corrente 2. La spina del cavo di alimentazione non è inserita correttamente 3. Il cavo di alimentazione è danneggiato	1. Ripristinare la corrente 2. Inserire correttamente la spina del cavo di alimentazione nella presa di corrente 3. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA per la sostituzione
La spia di accensione è accesa e l'acqua non si scalda	1. I termostati di servizio non funzionano 2. La resistenza è interrotta oppure bruciata.	1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSI STENZA. 2. Rivolgersi al CENTRO DI ASSI STENZA.
Durante l'erogazione non esce caffè	1. Manca acqua nel serbatoio 2. Il caffè è macinato troppo fine 3. La quantità di caffè è eccessiva 4. Il caffè è troppo pressato 5. Interruttore vapore azionato 6. Non è stato caricato il circuito 7. Doccetta sporca	1. Introdurre acqua nel serbatoio 2. Sostituire con una macinatura più grossa 3. Diminuire la quantità di caffè nel filtro 4. Pressare meno il caffè 5. Disinserire l'interruttore vapore 6. Vedi paragrafo 11.1 – messa in funzione 7. Pulire o sostituire la doccetta
Forte rumore della pompa	1. Manca acqua nel serbatoio 2. La pompa non è innescata	1. Introdurre acqua nel serbatoio 2. Vedi paragrafo 11.1 messa in funzione della macchina
Il caffè esce troppo rapidamente	1. Il caffè è macinato troppo grosso 2. La quantità di caffè è insufficiente 3. Pressatura del caffè insufficiente 4. Caffè vecchio o inadatto	1. La regolazione della macinatura deve essere più fine 2. Aumentare la dose di caffè 3. Premere maggiormente il caffè 4. Sostituire il caffè
Il caffè esce a gocce	1. Il caffè è macinato troppo fine 2. La quantità di caffè è eccessiva 3. Eccessiva pressatura del caffè	1. La regolazione della macinatura deve essere più grossa 2. Diminuire la quantità di caffè 3. Pressare meno il caffè
Il caffè esce tra il gruppo erogazione ed il portafiltro	1. Il portafiltro non è inserito correttamente 2. Eccessiva quantità di caffè nel filtro 3. Il bordo del portafiltro non è stato pulito 4. La guarnizione sottocoppa è usurata	1. Inserirlo in modo corretto 2. Diminuire la quantità di caffè 3. Togliere I residui di caffè dal bordo del portafiltro pulire la guarnizione sottocoppa. 4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 29 15/01/10 15.39

Non si forma la crema sul caffè	1. La miscela di caffè non è adatta per il tipo di macchina 2. La macinatura non è corretta 3. La quantità di caffè è insufficiente	1. Sostituire il caffè 2. Regolare la macinatura del caffè 3. Aumentare la dose del caffè e pressarlo adeguatamente.
Il caffè esce troppo freddo	1. La macchina non era alla giusta temperatura. 2. Mancato preriscaldamento del portafiltro 3. Mancato preriscaldamento delle tazze 4. Il termostato non lavora entro i valori ottimali.	1. Rispettare le indicazioni riportate nel paragrafo 11.1 – 11.2 2. Il portafiltro deve essere riscaldato contemporaneamente all'acqua, vedi paragrafo 11.1 3. Scaldare adeguatamente le tazze sull'apposito scadatazze (2) 4. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
Il caffè esce troppo caldo	1. Il termostato non lavora entro i valori ottimali.	1. Rivolgersi al CENTRO DI ASSISTENZA
La macchina non eroga vapore	1. Non è stato caricato il circuito 2. Il foro del terminale del tubo vapore è ostruito 3. Manca acqua nel serbatoio 4. Il turbo vapore non è stato inserito correttamente	1. Vedi paragrafo 11.4 – erogazione del vapore 2. Pulire il foro con l'ausilio di un ago 3. Vedi paragrafo 11.1 4. Riposizionare il turbo vapore
– ALLARMI – Il tasto che si sta utilizzando lampeggia.	1. Serbatoio vuoto. Mancanza acqua. Rumore della pompa 2. Macinatura troppo fine. 3. Filtro sporco. 4. Caffè troppo premuto	1. Riempire il serbatoio e ripetere le procedure di riempimento caldaia. 2. Modificare la macinatura. 3. Pulire la doccetta. 4. Evitare di premere in modo eccessivo il caffè.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 30 15/01/10 15.39

INDEX

ITALIANO 9-30
ENGLISH 31-52
FRANÇAIS 53-74
DEUTSCH 75-96
ESPAÑOL 97-118

1 – INTRODUCTION 33

2 – MACHINE FUNCTION 33

3 – MACHINE'S PURPOSES 34

4 – SAFETY INSTRUCTIONS 34

5 – IMPROPER USE 36

6 – RESIDUAL RISKS 36

7 – IMPORTANT PRECAUTIONS 36

8 – CLEANING OF THE EXTERNAL CHASSIS 37

9 – DECALCIFICATION 37

10 – ACCESSORIES 38
10.1 – COMPONENTS 39

11 – USER INSTRUCTIONS 40
11.1 – STARTING THE MACHINE 40
11.2 – MAKING ESPRESSO (PCN - PCL) 40
11.2.1 – PREPARING AN ESPRESSO COFFEE (PDE) 41
11.2.1.1 – PROGRAMMING THE COFFEE DOSES 42
11.2.1.2 – PRE-INFUSION 43
11.2.1.3 – MANUAL EXTRACTION (CONTINUOS) 43
11.2.1.4 – ALARMS/MALFUNCTIONS 43
11.3 – USEFUL TIPS 44
11.4 – STEAM 44
11.4.1 – MAKING CAPPUCCINO WITH THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER 46
11.5 – HOT WATER (PCN - PCL) 46
11.5.1 – HOT WATER (PDE) 47

12 – ROUTINE MAINTENANCE AND PRECAUTIONS 47
12.1 – CLEANING OF THE TURBO STEAM NOZZLE 48
12.2 – CLEANING OF THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER 48

13 – ESPRESSO COFFEE MACHINE FOR PODS USE WITH E.S.E. SYSTEM (OPTIONAL) 49

14 – TECHNICAL DATA 50

15 – TROUBLE SHOOTING 51

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 31 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 32 15/01/10 15.39

1 – INTRODUCTION

This instruction manual is an integral component of your coffee machine. Please read it with care and keep it readily available for future needs, for the entire lifetime of the machine. Should your manual be lost or damaged you may request a new one from an authorized SERVICE CENTER.
The manual contains instructions as to the proper use of the machine and its cleaning and maintenance. It also provides important information on operations requiring special care and the associated risks.
The manual is completely up to date as of its printing; the manufacturer reserves the right to make any necessary technical modifications to the product and to update the manual without being under any obligation to revise or replace previous versions of the manual.
LA PAVONI S.p.A. declines any responsibility for direct or indirect damages to persons or property occurring as a consequence of:

– failure to adhere to any of the provisions of the safety regulations in force;
– improper installation;
– improper power supply;
– improper use;
– use different from that specified in this manual;
– lack of proper maintenance;
– unauthorized modifications or repairs;
– the use of non original or non model-specific spare parts;
– complete or partial failure to follow the operating instructions;
– exceptional events.

2 – MACHINE FUNCTION

This machine is designed for the home preparation of espresso coffee using coffee blends, for the production of hot water or steam, and the preparation of hot milk.
The espresso is prepared by forcing water heated to the proper temperature through ground coffee.
The user must carefully read and understand the operating instructions in this manual for proper operation of the machine.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 33 15/01/10 15.39

3 – MACHINE PURPOSES

These machines can supply:
- drinks made up of coffee;
- hot water and watery vapour for preparation and heating of hot milk drinks;
- drinks made up of milk and coffee.

4 – SAFETY INSTRUCTIONS

The user must adhere to all safety regulations in force in the country where the machine is used, as well as to the instructions provided in this manual and to the dictates of common sense.

Environmental conditions are important in guaranteeing proper function and long life of the machine. The allowable temperature range is 5°C to 35°C (40°F to 95°F) and the machine must not be placed where it will be exposed to jets of water or outdoors where it will be exposed to atmospheric agents (sun, rain, etc.).

After removing the machine from its box, make sure it is intact that is it has not suffered any damage.
The packaging must be disposed at a proper waste handling facility and must never be left where children, animals or unauthorized persons may have access to it.

Place the machine in a safe location on a solid support, far from heat sources and well out of the reach of children.

Before plugging in or unplugging the machine, make sure that the ON/OFF switch is in the OFF position.

Unplug the machine when not in use or before any cleaning operations without pulling the power cord.

Do not use the machine if it shows anomalous operation or if the main cable or plug show signs of damage; replace the power cord or have the machine checked at an authorized SERVICE CENTRE.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 34 15/01/10 15.39

Burn risk: Do not touch hot surfaces (coffee group, cupwarmer, filter-holder, steam supply nozzle).

Burn risk: Do not remove the filter-holder while coffee is being made.

Burn risk: Never place hands under the coffee group or steam supply nozzle; the superheated water or steam may cause severe burns.

Burn risk: Do not remove the filter-holder immediately after brewing coffee, wait several seconds to ensure that all residual pressure has been released.

Make sure there is water in the tank before switching on the coffee machine to avoid damaging the heating element.

To avoid damaging the machine, use only manufacturer recommended accessories or replacement parts.

This appliance must not be used by persons (children included) with reduced physical, sensorial or mental capacities or with lack of experience and knowledge unless they have been properly instructed or under view of a responsible person for their security.

Children must always be under superintendence and must not play with the appliance.

In case of malfunction do not attempt to repair the machine. Turn it off and contact the nearest authorized SERVICE CENTER for any necessary repairs using original spare parts.

Never use the machine if the power cord is damaged. Let an authorized SERVICE CENTRE replace the damaged plug and power cord.

Any unauthorized repairs or use of non-original replacement parts **will void the warranty** and relieve the manufacturer of all responsibility.

Do not use the machine outdoors.

Do not use the machine for any uses other than those for which it was designed.

To avoid fire, electric shock or injury, do not immerse the machine, the main cable or any other electrical components in water.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 35 15/01/10 15.39

In case of fire, use a carbon dioxide (CO_2) fire extinguisher. Do not use water or steam extinguishers.

Before performing any cleaning or maintenance on the machine, turn off the ON/OFF switch, unplug the power cord by pulling on the plug, and wait for the machine to cool.

Clean the machine with a soft cloth moistened with water. Do not use detergents, alcohol, solvents or abrasives to clean the machine.

5 – IMPROPER USE

Any improper use of the machine will void the warranty and relieve the manufacturer of any and all responsibility for damage to persons or property.

Improper use includes:

- any use other than that specified in the instruction manual;
- any operation, adjustment or repair to the machine that differs from the instructions included in this manual;
- any use following unauthorized modifications to components or safety devices;
- use of the machine outdoors.

6 – RESIDUAL RISKS

The user cannot be entirely protected against risks from jets of steam or hot water. Maximum caution must be exercised when using the machine to avoid being scalded or burned.

The manufacturer declines any responsibility for damages to persons, animals or property deriving from repairs, adjustments, modifications or any other operations carried out on the machine by unqualified or unauthorized persons.

7 – IMPORTANT PRECAUTIONS

Place the machine in a safe location on a solid and dry support, far from heat sources and well out of the reach of children.

Control always level of water in the tank; reduced water level while the machine is in use, causes the arrest of the pump or its irreversible damaging.

The machine, when on, apart from heating water, it produces steam, which remains compressed inside the boiler; for safety reasons take it out of the reach of children, do not touch hot surfaces such as coffee group, cupwarmer, filter-holder, steam supply nozzle to avoid sever burns.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 36 15/01/10 15.39

Never remove filter-holder and never place hands under the coffee group or steam supply nozzle while distributing to avoid sever burns.

Dripping of water from filterholder is normal after distributing of coffee.

If the machine is not frequently used, turn off the ON/OFF switch and unplug the power cord by pulling on the plug.

Attention: do not switch on the pump without water.

8 – CLEANING OF THE EXTERNAL CHASSIS

Clean the outside of the machine with a soft damp cloth and then dry it.

Never use alcohol, solvents, abrasives or detergents as they may harm the surfaces.

Never immerse the machine in water, even partially.

9 – DECALCIFICATION

The machine will need to be decalcified periodically depending on how often it is used and the hardness of the water.

Use only products that are specific to this purpose that can be found also at the authorized SERVICE CENTRES.

Dissolve the decalcifying agent completely in a container of water (1,5 L), then pour the solution into the water tank (1).

Place a suitable container under the coffee group (5) and under the turbo steam nozzle (6).

Machine (PCN-PCL)
Turn on the coffee/hot water switch (14) and let the solution flow through the coffee group (5) for 15 seconds.

Then turn off the coffee/hot water switch.
Turn on the steam switch (15) and the coffee/hot water switch (14) and slowly open the steam knob (anticlockwise) (4) and let water flow through the steam nozzle (6) for several seconds.

Then turn off the steam switch and the coffee/hot water switch.

Machine (PDE)
Turn on the dose programmig switch/ manual dispenser (20) and let the solution flow through the coffee group (5) for 15 seconds. Turn it off.
Open the steam knob (anticlockwise) (4), turn on the hot water switch (23) and let water flow through the turbo steam nozzle (6) for several seconds.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 37 15/01/10 15.39

Then turn off the steam switch and the hot water switch.

Wait 20 minutes and repeat the above steps until the solution in the water tank has reached the minimum water level.

Remove the water tank (1), rinse it thoroughly, refill it with clean water and put it back into the machine.

10 – ACCESSORIES

Single cup filter/ pods filter.
One-cup and two-cup filters.
Coffee press.
Filterholder.
Cappuccino Automatic frother.
User's Manual.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 38 15/01/10 15.39

10.1 – COMPONENTS

1. Cold water tank
2. Cupwarmer
3. Gauge
4. Steam/hot water knob
5. Coffee group
6. Steam/hot water supply nozzle
7. Removable cup grid
8. Filter holder
9. Single cup filter/pods filter
10. Two cup filter
11. Removable water drainage tray
12. Coffee tamper
13. On/off lever

13a. Lamp: machine on

14. Coffee/hot water lever

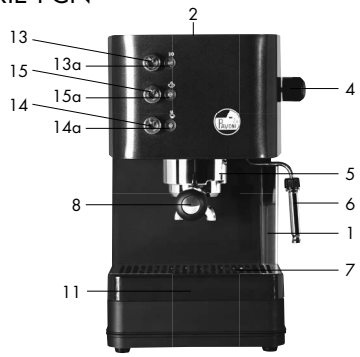
14a. Warning light: coffee switch

15. Steam switch

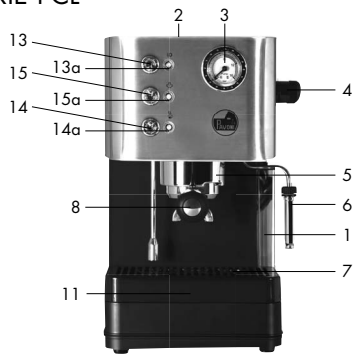
15a. Warning light : coffee machine ready

16. Cappuccino Automatic
17. Connector plug
18. E.S.E. pods filterholder (optional)
19. Coffee measure
20. Dose programming switch/manual dispenser
21. Coffee switch for 1 short espresso/2 short espresso
22. Coffee switch for 1 American coffee/2 American coffees
23. Hot water switch
24. Steam switch

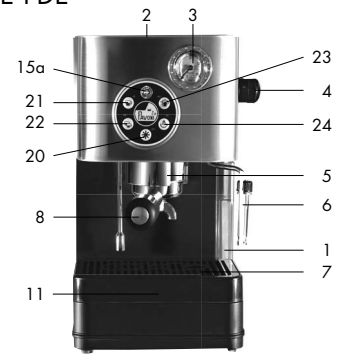
SERIE PCN

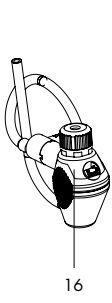


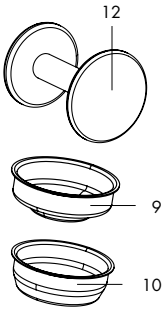
SERIE PCL

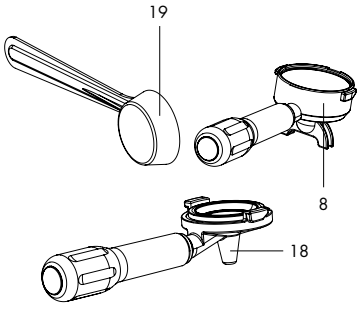


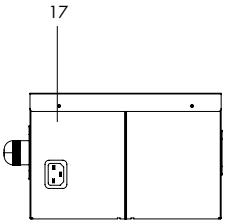
SERIE PDE











BUONDI_PUCCINO_2010.indd 39 15/01/10 15.39

11 – USER INSTRUCTIONS

11.1 – STARTING THE MACHINE

a) Fill the tank (1) with cold water.
b) Switch the machine on by pushing the on/off lever (13) on the position "I". The lamp (13.a) comes on to confirm the power supply.
c) Insert the filter holder in the coffee group.
d) Open the steam/hot water knob (4).

Machine (PCN-PCL)
Place the water/coffee water lever (14) and the steam lever (15) on the position "I"
Should water comes out of the turbo steam supply nozzle (6), push the hot water/coffee lever (14) and the steam lever (15) on the position "0" and close the knob (4).

Machine (PDE)
Press the hot water switch (23). Should water comes out of the turbo steam supply nozzle (6), push the hot water switch (23) and close the knob (4).
e) Please, check the tank water (1) level so to prevent from repeating these operations and from empting water circuit. In case it happens, repeat all the above mentioned operations by all means..
f) After doing these operations, wait that the machine builds up the operating temperature to make coffee, lamp (15a) on.

11.2 – MAKING ESPRESSO (PCN - PCL)

Make sure to follow the instructions as per 11.1 "starting of the machine".

To make a good cup of espresso you need good quality coffee, properly roasted and ground.
The pump espresso coffee machine requires finely ground coffee. If the coffee is too coarsely ground the coffee will be light and without the froth that marks a good cup of espresso. If the coffee is ground too finely the espresso will be dark and strong and have little froth.
We recommend grinding the coffee beans with a traditional grinder (not a grinder that uses a blade) **immediately before you make the coffee** since the coffee quickly loses its aroma after it is ground.
A prewarmed cup helps keep the espresso at the right temperature. We recommend placing the cups on the cupwarmer (2) before use.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 40 15/01/10 15.39

a) Make sure there is enough water in the tank (10).
b) Depending on the number of cups of coffee you wish to make, place the one-cup filter (9) or the two-cup filter (10) into the filter-holder (8) and insert the filterholder into the coffee group (5) with a left-to-right turning motion until it locks in order to preheat it.
c) Turn on the ON/OFF switch (lever switch/switch) (13). The ON light (13a) will come on to show that the machine is operating.
d) Wait the machine reaches the temperature in order to supply a coffee, (15a) warning light lighted.
e) Remove the filter-holder (8), fill the filter with one or two measures of ground coffee (one measure per cup) (Photo 4), level and press the coffee firmly but not excessively with the coffee press (12).
f) Clean any remaining coffee from the edge of the filter with your hand and insert the filter-holder (8) into the coffee group (5), turning it to the right to lock it.
g) Place one or two prewarmed cups on the cup rest grid (7) under the filterholder.
h) Turn on the coffee/hot water switch (14). Espresso coffee will begin to flow out of the spout of the filter-holder (8). When the desired amount of coffee is in the cup, turn off the switch (14) to stop the coffee but do not remove the portafilter.

Warning: the coffee emerges from the spout of the portafilter at a temperature of 75-85°C. Exercise caution to avoid burns.

Remove the cups from the cup rest and serve immediately.

The machine is equipped with an automatic anti-drip valve (only PCL, PDE models) to eliminate most of the residual coffee that might drip from the coffee head. Nevertheless, some dripping from the wet grounds in the portafilter is normal.
When you turn on the coffee switch (14) the pump pressure gauge (3) will quickly move into the green area of the scale and then return to zero when you stop making coffee.
To prepare other cups of coffee, slowly remove the filter-holder from the coffee group by turning it to the left until it dislodges. Exercise care because the filter-holder will still be hot and some hot water will remain in the coffee grounds. Some water will drip from the coffee group after the filter-holder is removed due to residual water pressure in the system.
Remove the grounds from the filter and repeat the procedure as described above.

Important: when the steam switch (15) is turned on the coffee function is deactivated (only PCL models).

11.2.1 – PREPARING AN ESPRESSO COFFEE (PDE)

Make sure to follow the instructions as per 11.1 “starting of the machine”.

To make a good cup of espresso you need good quality coffee, properly roasted and ground.
The pump espresso coffee machine requires finely ground coffee. If the coffee is too coarsely ground the

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 41 15/01/10 15.39

coffee will be light and without the froth that marks a good cup of espresso. If the coffee is ground too finely the espresso will be dark and strong and have little froth.
We recommend grinding the coffee beans with a traditional grinder (not a grinder that uses a blade) **immediately before you make the coffee** since the coffee quickly loses its aroma after it is ground.
A prewarmed cup helps keep the espresso at the right temperature. We recommend placing the cups on the cupwarmer (2) before use.

When the machine is on the stand-by mode and it's not working, you'll see the led of the front panel go on in a sequential way.

11.2.1.1 – PROGRAMMING THE COFFEE DOSES

With this machine it's possible to program two different coffee doses of water in order to obtain one or two cups of coffee. In order to set the water doses and memorize them for future use, follow the present instructions:
a) Insert the one cup filter (9) or two cup filter (10) in the filter holder (8).
b) Remuve the filter-holder (8), fill the filter with one or two measures of ground coffe (one measure per cup).
c) Press well the coffee in the filter holder with the use of the coffee presser (12).
d) Place the filter holder (8) under the brewing group (5) turning it from the left to the right with strength.
After these operations please act as follows:
1. Press the programming switch (20) for 5 seconds till the led will start to blink. The symbol of the switches 21 and 22 will go on at the same time.
2. Once you have placed the one cup filter, press the switch (21) and let the coffee come out.
3. Press again the same switch (21) once you get the desired coffee quantity.
4. The water dose programmed for one coffee will be memorized on the switch (21) and the relative led will go off.
5. Repeat the operations described under point 3 & 4 in order to program the water dose for the switch (24).
6. Each customer is free to program the water doses of the switches (21) and (22)in order to obtain a stronger or smoother coffee using the one or two cups filter.
7. After the doses have been memorized, press again the switch (20) "MENU" in order to end programming.
8. The switches led will start to go on again in a sequential way. The machine will then be ready for dispensing excellent coffees.

Warning: the coffee emerges from the spout of the portafilter at a temperature of 75-85°C. Exercise caution to avoid burns.

Remove the cups from the cup rest and serve immediately.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 42 15/01/10 15.39

The machine is equipped with an automatic anti-drip valve (only PCL, PDE models) to eliminate most of the residual coffee that might drip from the coffee head. Nevertheless, some dripping from the wet grounds in the portafilter is normal.
When you turn on the coffee switch (14) the pump pressure gauge (3) will quickly move into the green area of the scale and then return to zero when you stop making coffee.
To prepare other cups of coffee, slowly remove the filter-holder from the coffee group by turning it to the left until it dislodges. Exercise care because the filter-holder will still be hot and some hot water will remain in the coffee grounds. Some water will drip from the coffee group after the filter-holder is removed due to residual water pressure in the system.
Remove the grounds from the filter and repeat the procedure as described above.

11.2.1.2 – PRE-INFUSION

The machine gives the possibility of programming the doses so that there is a pre-infusion. Pressing the switches (21) and (22), the normal dispensing cycle comes after a short water jet that makes the coffee wet before the water definitively flows through it. In this way there is a better extraction of the coffee from the coffee dose.

N.B. The machine is programmed to have this pre-infusion function. Should you want to deactivate it, please follow the instructions below.

ACTIVATION OF THE PRE-INFUSION
When the machine is off, turn it on by pressing the switch (22). The led will go on and this indicates that the pre-infusion function has been activated. Then turn it off and straight way on again.

DEACTIVATION OF THE PRE-INFUSION
When the machine is off, turn it on by pressing the switch (21). The led will go on and this indicates that the pre-infusion function has been deactivated. Then turn it off and straight way on again.

11.2.1.3 – MANUAL EXTRACTION (CONTINUOUS)

By pressing and then releasing for less than 5 seconds the dose programming/manual extraction switch (20) the machine will start dispensing the coffee. Once you got enough coffee, press again the switch (20) in order to stop it.

N.B. We advice not to let the coffee come out for more than 40 seconds.

11.2.1.4 – ALARMS/MALFUNCTIONS

If one of the led of the switches, which is functioning, blinks please check the following situations:
· Water tank is empty.
· Boiler is without water.
· Pump noise.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 43 15/01/10 15.39

Action: fill in the tank with water and repeat the operations for filling the boiler with water.
· Grinding is too fine.
Action: modify the grinding.
· Filter is dirty.
Action: clean the brewing group filter.
· Coffee is too pressed.
Action: do not press the coffee too much.

11.3 – USEFUL TIPS

a) It is not necessary to wash the filters (9 and 10) after every single use. Make sure that the holes are not obstructed.
b) For a better result, we suggest warming the cups on the cupwarmer (2) which works by machine on only.

11.4 – STEAM

Steam can be used for frothing the milk to obtain cappuccinos or to warm up beverages.

Attention! Burn risk: at the beginning there might be hot water sprinkling. The hot water tube might reach high temperatures: do not touch it with hands.

Version the turbo cappuccino maker (PCN-PCL)
1. Prepare your espresso in big mugs as already specified.
2. Once the machine is ready to make the coffee, position the steam nozzle on the tray (7), open the hot water/steam knob (4) for a few seconds so that the few drops of water inside the nozzle come out; after a few second you will get only steam.
3. Close the hot water/steam knob (4).
4. Set the steam lever (15) on the position "I".
5. After 15-20 seconds, when the led for the correct temperature (15a) goes on, place the mug, filled in for its half with cold milk, under the steam turbo cappuccino maker (6).

IMPORTANT In order to obtain a better cappuccino, make sure that the milk and the mug are cold.

6. Turn slowly the steam knob (4) anticlockwise to make the steam come out.

IMPORTANT More you open the knob, higher will be the steam pressure.

N.B. Do not release steam for more than 60 seconds.

7. Move the mug with circular movements and make sure that the tip of the steam nozzle is slightly immersed in the milk once the foam will start to grow. Do not make the milk boil.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 44 15/01/10 15.39

Once the milk has been properly frothed, turn the knob clockwise to stop the steam and remove the mug. Push the steam lever (15) on the position "O".
8. Pout the frothed milk on the coffee. Decorate with cacao, cinnamon, Muscat nuts and then serve.
9. Place an empty cup on the tray without putting the filter holder under the brewing group. Set the coffee lever (14) on the position "I" and fill the cup with water. Once the cup is full, push the coffee lever (14) on the position "O".
Now you can make another coffee.

Attention: for the correct machine operating, please do not release steam longer than 60 seconds.

Version the turbo cappuccino maker (PDE)
1. Prepare your espresso in big mugs as already specified.
2. Once the machine is ready to make the coffee, position the steam nozzle on the tray (7), open the hot water/steam knob (4) for a few seconds so that the few drops of water inside the nozzle come out; after a few second you will get only steam.
3. Close the hot water/steam knob (4).
4. Press the steam switch (24).
5. After 15-20 seconds, when the led for the correct temperature (15a) goes on, place the mug, filled in for its half with cold milk, under the steam turbo cappuccino maker (6).

IMPORTANT In order to obtain a better cappuccino, make sure that the milk and the mug are cold.

6. Turn slowly the steam knob (4) anticlockwise to make the steam come out.

IMPORTANT The more you open the knob, the higher will be the steam pressure.

N.B. Do not release steam for more than 60 seconds.

7. Move the mug with circular movements and make sure that the tip of the steam nozzle is slightly immersed in the milk once the foam will start to grow. Do not make the milk boil.
8. Once the milk has been properly frothed, turn the knob clockwise to stop the steam and remove the mug. Press the steam switch (24) again.
9. Pout the frothed milk on the coffee. Decorate with cacao, cinnamon, Muscat nuts and then serve.
10. Place an empty cup on the tray without putting the filter holder under the brewing group. Press the switch (20) and fill the cup I with water. Once the cup is full, press the switch (20) again. Now you can make another coffee.

Attention: for the correct machine operating, please do not release steam longer than 60 seconds.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 45 15/01/10 15.39

11.4.1 – MAKING CAPPUCCINO WITH THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER

1. make sure the steam/hot water knob (4) is closed.
2. loosen (anticlockwise) the upper locking ring (A) of the turbo steam nozzle (6) (Photo 1)
3. slide the turbo steam nozzle (6) down and off the steam pipe.
4. slide the Automatic Cappuccino maker (16) onto the steam pipe up to the stop and tighten the locking ring (clockwise).

After having mode espresso in a cappuccino cup and carried out all the normal steps to bring the machine to the proper temperature for steam production, proceed as follows:

1. briefly open and close two or three times the steam/hot water knob (4) until only steams comes out of the Automatic Cappuccino maker (16).
2. fill a tall, narrow container halfway with cold milk.
3. put the rubber uptake tube (B) (Photo 2) of the Automatic Cappuccino maker (16) into the milk.
4. place the cup with the espresso under the spout of the Automatic Cappuccino maker (16) and open the steam knob (4) (anticlockwise) to begin producing thick, hot, frothy milk. When the cup is full, close the steam knob (4) (clockwise).

You can adjust the consistency of the froth as desired with the adjusting knob (C) (photo 2) of the Automatic Cappuccino maker (16). Turn clockwise for a denser froth and anticlockwise for o lighter froth (Photo 2).
When you are done making cappuccinos you must clean milk residues from the Automatic Cappuccino maker.

Important to ensure that the machine functions properly, do produce steam for more than 60 seconds.

11.5 – HOT WATER (PCN - PCL)

a) Make sure to follow the instructions as per 11.1 " starting of the machine".
b) Open the knob (4) and push the coffee/ hot water lever (14) and the steam lever (15) on the position "I"; the turbo steam lever (6) pour out immediately.
c) Fill the cup with the desired water and push the coffee/ hot water lever (14) and the steam lever (15) on the position "0" and close the knob (4).
d) After filling the cup, make sure that there is still water in the tank (1).

Attention: water temperature is around 90-95°, be careful not to burn yourself.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 46 15/01/10 15.39

11.5.1 – HOT WATER (PDE)
a) Make sure to follow the instructions as per 11.1 " starting of the machine".
b) Open the knob (4) and press the switch (23)"; the turbo steam nozzle (6) pour out immediately.
Once you've got the desired quantity of water, release the switch (23) to stop hot water coming out and turn the knob(4).
d) After getting hot water from the nozzle, always check that there's still water in the water tank.

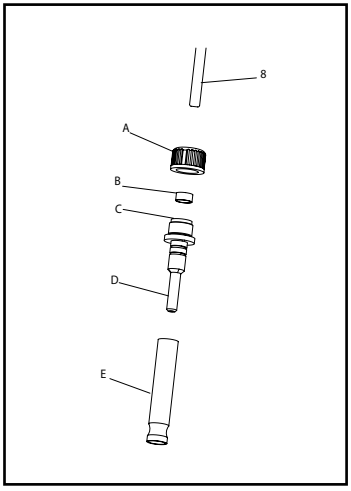
Attention: water temperature is around 90-95°, be careful not to burn yourself.

12 – ROUTINE MAINTENANCE AND PRECAUTIONS

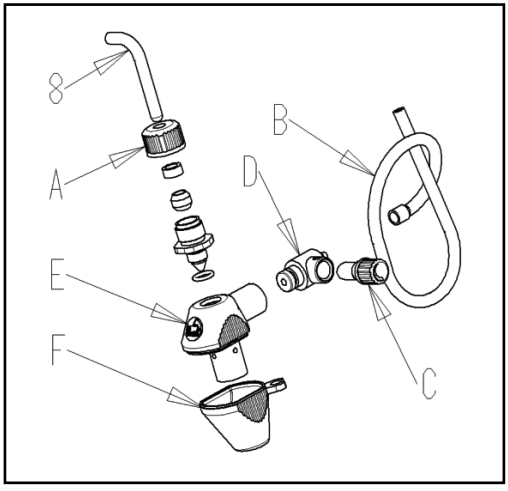
a) It is recommended to clean the tank periodically by pulling it out carefully by its proper handle and by putting the water tubes into it again being careful not to bend them.
b) Clean up the steam tube and the frothing spout regularly. The spout can be removed by pulling it down.
c) Use a normal damp cloth to clean both the spout and the pipe.
d) Do not leave the machine outdoor.
e) Do not immerse the machine in water.
f) Use the machine only under adult control and keep away from children.

Attention: damages due to the emptiness of the machine water circuit voids warranty; it recommended to read the instruction booklet carefully and to control the tank (1) water level regularly.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 47 15/01/10 15.39



Picture 1



Picture 2

12.1 – CLEANING OF THE TURBO STEAM NOZZLE

Always clean properly with a wet cloth the end of the turbo steam nozzle (6) after use to avoid its obstruction and altering of the beverages flavour. Once every now and then clean it more specifically (picture 1):

- Remove the spout cover (E) pulling it downwards.
- Unscrew the threaded nut (A) turning it anticlockwise until the steam nozzle comes out (8).
- Clean the injector (D) in warm water to get rid of possible milk rests and clean with a needle the hole of the steam nozzle.

After cleaning please assemble it as follows:

- Insert the threaded nut (A), the gummy rings (B) and (C) on the steam nozzle (8), insert the injector (D) and screw the threaded nut (A) clockwise in order to fix the injector.
- Insert the nozzle cover (E) pushing it upwards.

12.2 – CLEANING OF THE AUTOMATIC CAPPUCCINO MAKER

Apart from cleaning it every time it has been used, please clean it every now and again more accurately (picture 2):

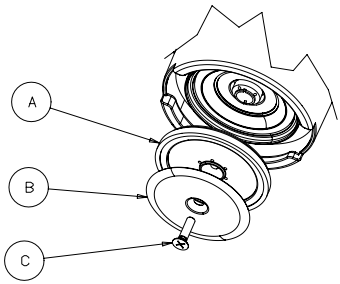
- Remove the silicone tube (B) from the suction tap (D).
- Unscrew the threaded nut (A) turning it anticlockwise until the steam nozzle comes out (8).
- Remove the part (F) pressing on its milled sides from the main frothing unit (E).
- Remove the suction tap (D) from the main frothing unit (E).
- Remove the regulation knob (C) from the suction tap (D).

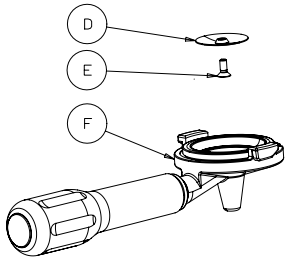
Rinse everything thoroughly with warm water to remove possible milk rests and reassemble the automatic cappuccino maker again.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 48 15/01/10 15.39

13 – ESPRESSO COFFEE MACHINE FOR PODS USE WITH E.S.E. SYSTEM (OPTIONAL)

The machine suitable for ground coffee use can be modified for E.S.E. pods following this procedure.





a) Take away the adapter disc (a) and the shower of the grounded coffee (B), unscrewing the screw (C).
b) Place the shower for pod (D) and stop it with the screw (C).
c) Use the filterholder (F) with E.S.E. pods (42 mm diameter) actually in the market.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 49 15/01/10 15.39

14 – TECHNICAL DATA

Power supply: 230-240V 50Hz ; 120V 60Hz
Power: 850W
Warming time: about 6 minutes
Pressure pump: 15 bar
Tank capacity: 1,2 litres
Dimensions (HxLxD): 370 x 213 x 235 mm
Weight: 6,5 kg

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 50 15/01/10 15.39

15 – TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The machine does not work and the ON light does not turn on	1. No electricity 2. The main cable is not properly plugged in 3. The main cables damaged	1. Restore electrical power 2. Plug the main cable in correctly 3. Contact the nearest SERVICE CENTER for a replacement cable
The ON light is on but the water does not heat	1. Thermostat malfunction, or the manual reset thermostat is active 2. Heating element malfunction	1. Contact the nearest SERVICE CENTER 2. Contact the nearest SERVICE CENTER
No coffee produced during the coffee cycle	1. Too little water in tank 2. Coffee too finely ground 3. Too much coffee in the filter 4. Coffee too firmly pressed 5. Steam switch on 6. The lines are not primed 7. Shower plate obstructed	1. Fill tank 2. Use a coarser grind 3. Put less coffee in the filter 4. Press the coffee more gently 5. Turn off the steam switch 6. See section 11.1 – Starting the machine 7. Clean or replace shower plate
Loud pump operation	1. Too little water in tank 2. Pump not primed	1. Fill tank 2. See section 11.1 – Starting the machine
Coffee produced too quickly	1. Coffee too coarsely ground 2. Too little coffee in the filter 3. Coffee not pressed enough 4. Coffee old or unsuitable	1. Use a finer grind 2. Put more coffee in the filter 3. Press coffee more firmly 4. Use different coffee
Coffee is produced in drips	1. Coffee too finely ground 2. Too much coffee in the filter 3. Coffee too firmly pressed	1. Use a coarser grind 2. Put less coffee in the filter 3. Press the coffee more gently
Coffee leaks between the coffee group and the filter-holder	1. Filter-holder not properly inserted 2. Too much coffee in the filter 3. Edge of the filter-holder not clean 4. The douche seal is worn or damaged	1. Insert the filter-holder correctly 2. Put less coffee in the filter 3. Clean the edge of the filter-holder 4. Contact the nearest SERVICE CENTER

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 51 15/01/10 15.39

Coffee is produced without froth	1. Coffee not suitable for machine 2. Improper grind 3. Too little coffee in filter	1. Use different coffee 2. Adjust coffee grind 3. Put more coffee in the filter
Coffee too cold	1. The machine had not reached the proper temperature 2. Filter-holder not preheated 3. Cups not preheated 4. Pressure switch malfunction.	1. See section 11.1 – 11.2 2. Filter-holder must be heated together with the water – see section 11.1 3. Properly heat the cups 4. Contact the nearest SERVICE CENTER
Coffee is too hot	1. Pressure switch malfunction.	1. Contact the nearest SERVICE CENTER
The machine does not produce steam	1. The lines are not primed 2. Obstructed outlet hole at end of steam pipe 3. Too little water in tank 4. Turbo steam nozzle improperly positioned	1. See section 11.4 – steam production 2. Clean the outlet hole with a needle 3. See section 11.1 4. Reposition turbo steam nozzle
– ALARMS/ MALFUNCTIONS The switch you are using blinks	1. Empty water tank. Lack of water. Pump noise. 2. Grinding is too fine 3. Dirty filter 4. Coffee is too pressed	1. Fill in the water tank with water and repeat the procedures to fill the boiler with water. 2. Modify the grinding 3. Clean the brewing group filter 4. Do not press the coffee too much

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 52 15/01/10 15.39

SOMMAIRE

ITALIANO 9-30
ENGLISH 31-52
FRANÇAIS 53-74
DEUTSCH 75-96
ESPAÑOL 97-118

1 – INTRODUCTION AU MANUEL 55

2 – FONCTION DE LA MACHINE 55

3 – DESTINATION D'UTILISASION DE LA MACHINE 56

4 – CONSIGNE DE SECURITE 56

5 – USAGE INCORRECT 58

6 – RISQUES RESIDUELS 58

7 – AVIS IMPORTANT 58

8 – NETTOYAGE DE LA CAROSSERIE 59

9 – DETARTRAGE 59

10 – ACCESSORIES 60
10.1 – COMPOSANTS ET ACCESSOIRES MACHINE **61**

11 – MODE D'EMPLOI 62
11.1 – MISE EN ROUTE DE LA MACHINE **62**
11.2 – PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO (PCN - PCL) **62**
11.2.1 – PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO (PDE) **64**
11.2.1.1 – PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFE **64**
11.2.1.2 – PREINFUSION **65**
11.2.1.3 – DISTRIBUTION MANUELLE (CONTINUE) **66**
11.2.1.4 – SEGNALATION ALLARMES **66**
11.3 – CONSEILS PRATIQUES **66**
11.4 – VAPEUR **67**
11.4.1 – PRÉPARATION DU CAPPUCCINO AVEC CAPPUCCINO AUTOMATIC **69**
11.5 – EAU CHAUDE (PCN - PCL) **69**
11.5.1 – EAU CHAUDE (PDE) **70**

12 – ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS 70
12.1 – NETTOYAGE DU DISPOSITIF TURBO VAPEUR **71**
12.2 – NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC **71**

13 – MACHINE POUR L'USAGE DES DOSETTES E.S.E. (OPTION) 72

14 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 72

15 – CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIE 73

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 53 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 54 15/01/10 15.39

1 – INTRODUCTION AU MANUEL

Ce mode d'emploi forme une partie intégrale de la machine, il doit être lu attentivement et toujours rester à disposition en cas de consultation future ; il doit être conservé pendant toute la durée d'exploitation de la machine.
En cas de perte ou de détérioration, il est possible de se procurer un nouveau manuel auprès d'un CENTRE DE SERVICE APRES-VENTE agréé.
Le manuel contient des informations concernant le bon usage de la machine, le nettoyage, l'entretien et il fournit d'importantes indications quant au déroulement des opérations à effectuer avec un soin minutieux et à d'éventuels risques résiduels.
Le manuel reflète les innovations technologiques en vigueur au moment de sa rédaction ; le constructeur se réserve le droit d'apporter toutes les modifications techniques nécessaires à ses produits et de mettre à jour les manuels sans obligation de revoir également les versions précédentes.
LA PAVONI S.p.A. décline toute responsabilité en cas d'éventuels dommages pouvant être occasionnés, directement ou indirectement, aux personnes ou aux choses en conséquence des éléments suivants:

– non respect de l'ensemble des dispositions des normes de sécurité en vigueur;
– utilisation incorrecte ;
– défauts d'alimentation ;
– utilisation inappropriée ou incorrecte de la machine ;
– utilisation non conforme aux spécifications de ce manuel ;

graves manquements au niveau de l'entretien ;

– modifications sur la machine ou toute autre intervention non autorisée ;
– utilisation de pièces de rechange d'occasion ou non spécifiques au modèle ;
– inexécution totale ou même partielle des instructions ;
– événements exceptionnels.

2 – FONCTION DE LA MACHINE

Cette machine est conçue pour la préparation domestique de café espresso avec un mélange de café, le prélèvement et la distribution d'eau chaude et/ou de vapeur et la préparation de lait chaud.
L'espresso se prépare en faisant filtrer de l'eau, sous pression à la bonne température, à travers les poudres du café précédemment moulu.
L'utilisateur doit avoir lu soigneusement et bien assimilé les instructions contenues dans le manuel de façon à faire fonctionner correctement la machine.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 55 15/01/10 15.39

3 – DESTINATION D'UTILISATION DE LA MACHINE

Cette machine est capable de réaliser :
- des boissons à base de café ;
- de l'eau chaude et de la vapeur d'eau pour la préparation et le réchauffement de boissons et de laid chaud ;
- des boissons à base de lait et de café.

4 – CONSIGNES DE SECURITE

L'utilisateur doit se tenir aux normes de sécurité en vigueur dans le pays où la machine sera utilisée, tout comme aux règles dictées par le bon sens et aux dispositions contenues dans le présent manuel.

Pour garantir le bon fonctionnement de la machine et le maintien de ses caractéristiques dans le temps, il est conseillé de vérifier les conditions ambiantes appropriées (la température ambiante doit être comprise entre 5° et 35°C) et d'éviter d'utiliser la machine dans les endroits où l'on manipule des jets d'eau ou dans des endroits découverts soumis aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.).

Après avoir ôté la machine de l'emballage, s'assurer que cette dernière est intacte et qu'elle n'a pas été endommagée.
Les composants de l'emballage doivent être remis aux centres de consigne appropriés et en aucun cas laissés sans surveillance ou à la portée d'enfants, d'animaux ou de personnes non autorisées.

Placer la machine dans un endroit sûr, sur un socle solide, loin des sources de chaleur et de la portée des enfants.

Avant de brancher et de débrancher la machine, s'assurer que l'interrupteur marche/arrêt est en position arrêt.

Débrancher, sans tirer le cordon d'alimentation, la fiche de la prise de courant en cas de non-utilisation de la machine et avant de procéder à son nettoyage.

Ne pas utiliser la machine en cas de fonctionnement incorrect ou si le cordon d'alimentation ou la fiche ont été endommagés; il est recommandé de remplacer le cordon d'alimentation ou de faire inspecter la machine par un CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE agréé.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 56 15/01/10 15.39

Ne pas toucher les surfaces chaudes (groupe, chauffes-tasse, porte-filtre, lance vapeur) afin d'éviter les brûlures.

Ne pas enlever le porte-filtre durant l'écoulement du café afin d'éviter de possibles brûlures.

Ne pas poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe et le lance vapeur car les liquides ou la vapeur distribués sont surchauffés et peuvent provoquer des brûlures.

Après l'écoulement du café, ne pas retirer immédiatement le porte-filtre, attendre quelques secondes pour favoriser l'élimination de l'éventuelle pression résiduelle afin d'éviter de possibles brûlures.

Prendre garde à ne pas faire fonctionner la machine sans eau afin de ne pas endommager la résistance.

Pour éviter des dommages, utiliser uniquement des accessoires ou des pièces de rechange homologués par le fabricant.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues d'expérience ou connaissances en matière, a moins qu'elles n'aient été instruites ou surveillées pour s'assurer qu'elles comprennent que cet appareil n'est pas un jouet.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteindre cette dernière en évitant toute manipulation et s'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE pour le remplacement éventuel des pièces usagées ou abîmées par des pièces d'origine.

Ne jamais utiliser la machine si le câble d'alimentation est endommagé. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE APRES-VENTE pour le remplacement des câbles et fiches endommagés.

Lorsque des interventions de réparation non autorisées sont effectuées sur la machine ou que des pièces de rechange d'occasion sont utilisées, les conditions de garantie déchoient et le fabricant se réserve donc le droit de ne pas en reconnaître la validité.

Ne pas utiliser la machine à l'extérieur.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 57 15/01/10 15.39

Ne pas utiliser la machine dans un but autre que celui dans lequel elle a été construite.

Pour éviter des incendies, décharges électriques ou atteintes à la personne, ne pas immerger la machine dans l'eau, ni les cordons d'alimentation ou les autres composants électriques.

En cas d'incendie, utiliser d'extincteurs à anhydride carbonique (CO_2). Ne pas utiliser d'eau ni d'extincteurs à vapeur.

Avant une quelconque opération de nettoyage ou d'entretien, désactiver la machine en amenant l'interrupteur marche/arrêt en position arrêt et débrancher la fiche de la prise de courant sans tirer le cordon d'alimentation et attendre qu'elle refroidisse.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser de l'alcool ou des solvants, des abrasifs ou de détergents, un chiffon doux imbibé d'eau suffit.

5 – USAGE INCORRECT

En cas d'utilisation incorrecte, toute forme de garantie déchoit et le fabricant décline toute responsabilité en cas d'atteinte à la personne et/ou de dommages matériels.

Rentrent dans la catégorie utilisation incorrecte:

- toute utilisation autre que celle déclarée ;
- toute intervention sur la machine en opposition aux indications reportées dans ce manuel ;
- toute utilisation après que des composants ou des dispositifs de sécurité ait été modifiée ;
- utilisation de la machine à l'extérieur.

6 – RISQUES RESIDUELS

L'utilisateur ne peut être protégé contre le jet direct de vapeur ou d'eau chaude, raison pour laquelle il convient de faire preuve de la plus grande prudence afin d'éviter tout risque de brûlure.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages matériels ou d'atteinte à la personne ou aux animaux occasionnés par d'éventuelles interventions sur la machine par des personnels non qualifiés ou non autorisés.

7 – AVIS IMPORTANTS

Placer la machine sur un socle stable et sec, loin des sources de chaleur et de la portée des enfants.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 58 15/01/10 15.39

Toujours contrôler la quantité d'eau dans le réservoir; le manque d'eau lorsque la machine est en marche entraîne le blocage de la pompe d'alimentation ou l'endommagement irréversible de celle-ci.

Lorsqu'elle est en marche, la machine chauffe l'eau et produit également de la vapeur qui reste comprimée à l'intérieur de la chaudière; pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas la laisser à la portée des enfants, de ne pas toucher les parties chaudes comme le groupe de distribution du café, le porte-filtre, le lance-vapeur, le chauffe-tasses afin d'éviter de possible brûlures.

Ne pas enlever le porte-filtre et ne poser sous aucun prétexte les mains sous le groupe de distribution ou sous le dispositif turbo vapeur durant l'écoulement afin d'éviter de possibles brûlures.

L'égouttement d'eau du porte-filtre après l'écoulement du café est normal.
Si la machine n'est pas utilisée suffisamment fréquemment, la débrancher en amenant l'interrupteur général en position arrêt et enlever le cordon d'alimentation de la prise de courant sans tirer dessus.

Attention: ne jamais actionner la pompe sans eau.

8 – NETTOYAGE DE LA CAROSSERIE

Nettoyer le corps machine avec un chiffon doux puis la sécher.

Ne pas utiliser d'alcools ou de solvants, d'abrasifs ou de détergents afin de ne pas endommager les surfaces extérieures.

Ne pas immerger la machine dans l'eau, même en partie.

9 – DETARTRAGE

Nous vous conseillons de détartrer la machine en fonction de la fréquence d'utilisation et de la dureté de l'eau en utilisant les produits détartrants spécifiques en vente dans le commerce et dans les centres d'assistance après-vente agréés.

Préparer dans un récipient une solution d'eau (1,5l) et de détartrant qui sera dissous soigneusement dans l'eau ; verser ensuite la solution dans le réservoir d'eau (1).

Placer un récipient adéquat sous le groupe de distribution du café (5) et sous le dispositif turbo tube vapeur (6).

Machine (PCN-PCL)
Amener le bouton café / eau chaude (14) en position marche et laisser couler la solution à travers le groupe de distribution du café (5) pendant environ 15 secondes avant d'interrompre l'écoulement.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 59 15/01/10 15.39

Amener le bouton vapeur (15) et le bouton café / eau chaude (14) en position marche et tourner le bouton de distribution vapeur (4) avec précaution, faire sortir de l'eau du turbo vapeur pendant quelques secondes (6) avant d'interrompre la distribution.

Attendre 20 minutes et répéter les opérations jusqu'à ce que la solution restée dans le récipient atteigne le niveau minimum.

Oter le réservoir d'eau (1), rincer abondamment, le remplir d'eau fraîche et le réintroduire dans son logement.

Machine (PDE)
Appuyer le bouton programmation doses / distribution manuelle (20) et laisser couler la solution à travers le groupe de distribution du café (5) pendant environ 15 secondes avant d'interrompre l'écoulement.
Tourner le bouton distribution vapeur (4), appuyer l'interrupteur prise d'eau chaude (23) et laisser couler l'eau du turbo vapeur (6) pendant quelques secondes avant d'interrompre l'écoulement.

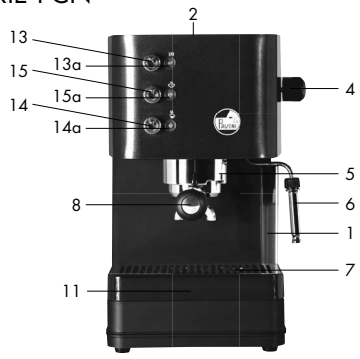
10 – ACCESSOIRES

Filtre 1 tasse / dosettes.
Filtre 2 tasse.
Presseur pour café.
Porte-filtre.
Cappuccino Automatique.
Mode d'emploi.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 60 15/01/10 15.39

10.1 – COMPOSANTS ET ACCESSOIRES MACHINE

SERIE PCN



1. Réservoir d'eau froide
2. Chauffe-tasse passif
3. Manomètre
4. Robinet vapeur/eau chaude
5. Groupe de distribution
6. Distributeur vapeur/eau chaude
7. Grille amovible appuie-tasses
8. Porte-filtre
9. Filtre 1 tasse/dosettes
10. Filtre 2 tasses
11. Cuve extractible de décharge d'eau
12. Presseur (tamper)pour café
13. Manette alimentation on/off

13a Voyant: machine allumée

14. Manette de distribution café/eau chaude

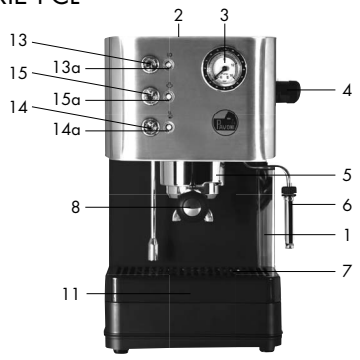
14.a Lampe: Interrupteur de café

15 Interrupteur vapeur

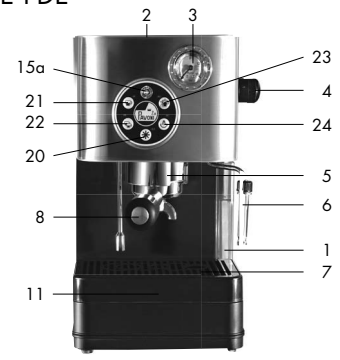
15.a Lampe: Machine en température

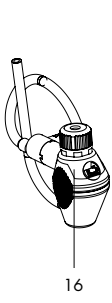
16. Cappuccino Automatique
17. Prise de connection
18. Porte filtre pour dosette E.S.E (option)
19. Mesure de café
20. Bouton programmation doses / distribution manuelle
21. Bouton distribution café 1 court/ 2 courts
22. Bouton distribution café 1 long/ 2 longs
23. Interrupteur prise d'eau chaude
24. Interrupteur vapeur

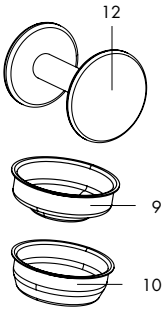
SERIE PCL

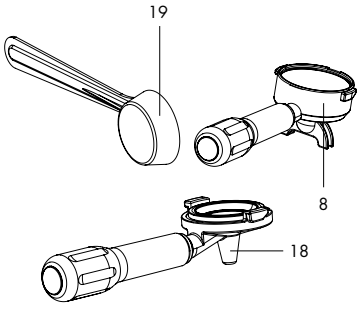


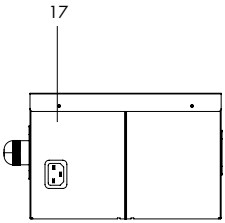
SERIE PDE











BUONDI_PUCCINO_2010.indd 61 15/01/10 15.39

11 – MODE D'EMPLOI

11.1 – MISE EN ROUTE DE LA MACHINE

a) Remplir le réservoir (1) d'eau froide.
b) Allumer la machine en amenant le manette général (13) en position ''I''. L'allumage du voyant (13.a) confirme l'alimentation électrique.
c) Enfiler le porte-filtre dans le groupe de distribution.
d) Ouvrir le robinet vapeur / eau chaude (4).

Machine (PCN-PCL)
Amener le manette de distribution café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position ''I'' .
Lorsque de l'eau sort du bec de la turbo buse vapeur (6), amener le manette de distribution café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position ''0'' et fermer le robinet (4).

Machine (PDE)
Appuyer l'interrupteur prise d'eau chaude (23). Lorsque de la turbo buse de vapeur (6) sort de l'eau, relâcher l'interrupteur (23) et fermer le robinet (4).
e) Afin d'éviter de répéter ces opérations, il est conseillé de contrôler le niveau de l'eau dans le réservoir (1) en évitant ainsi la vidange du circuit hydrique de la machine. Dans le cas où cela se produirait, les opérations ci-dessus doivent absolument être répétées.
f) Lorsque ces opérations sont terminées, attendre que la machine atteigne la température du fonctionnement pour distribuer le café. Dès que le voyant (15a) s'allume, la machine est prête à fonctionner..

N.B. Le témoin de température (15a) continuera à clignoter automatiquement pendant la période de chauffe. Après l'allumage de la machine, il faut attendre environ 6 minutes pour le premier café afin d'obtenir la température idéale. Ensuite, la machine sera toujours prête pour les cafés suivants.

11.2 – PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO (PCN - PCL)

S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".

Pour obtenir un bon café expresso, il est important d'utiliser du café d'excellente qualité, bien torréfié et moulu correctement.
La machine à café expresso à pompe réclame l'utilisation d'un mélange finement moulu. Si la mouture est trop grossière, le café est clair, léger et sans mousse. En revanche, si elle est trop fine, le café est foncé, fort et n'a que peu de mousse.
Il est conseillé de moudre le café au moulin **juste au moment de l'utilisation**, dans la mesure où, une fois moulu, il perd rapidement ses qualités aromatiques.
Les tasses chaudes permettent de conserver le café qui vient d'être fait à la bonne température. Avant l'utilisation, il est donc conseillé de placer les tasses sur la plaque chauffe-tasses (2).

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 62 15/01/10 15.39

a) S'assurer que la quantité d'eau est suffisante dans le réservoir (1).
b) Insérer le porte-filtre (8) dans le groupe distributeur de café (5) avec le filtre pour une tasse (5) ou pour deux tasses (10), selon le nombre de cafés que l'on désire préparer et le fixer en le tournant de gauche à droite, de façon à le bloquer et à pouvoir ainsi le préchauffer.
c) Actionner l'interrupteur général (manette/bouton) (13). Le voyant lumineux (13a) s'allume pour indiquer que la machine est en fonction.
Attendre que la machine atteigne la température idéale de fonctionnement pour lancer un café, lampe (15a) allumée.
e) Enlever le porte-filtre (8), remplir le filtre avec une ou deux mesures de café moulu (une dose pour chaque tasse de café), niveler et presser le café à l'aide du presseur (12), sans exagérer.
f) Avec la paume de la main, éliminer du bord du filtre les éventuels résidus de café et fixer le porte-filtre (8) dans le groupe distributeur de café (5) et le tourner vers la droite, de façon à le bloquer pour le fixer sur le groupe.
g) Placer une ou deux tasses préalablement chauffées sur la grille d'appui des tasses (7), sous le porte-filtre.
h) Actionner l'interrupteur café/eau chaude (manette/bouton) (14), le café commence alors à sortir des becs du porte-filtre (8). Lorsque l'on a obtenu la quantité de café voulue, arrêter la distribution en agissant de nouveau sur l'interrupteur (14) et laisser le porte-filtre enclenché.

Attention : le café sort des becs du porte-filtre à une température de 75-85° C, agir avec prudence pour éviter tour risque de brûlures.

Enlever les tasses et servir immédiatement le café.

La machine est munie d'une électrovalve anti-égouttement (seulement pour les versions PCL, PDE) qui permet d'éliminer la plus grande partie des gouttes venant du groupe distributeur. Toutefois, après que le café a été fourni, il est normal qu'il y ait un léger égouttement à cause du marc humide qui est contenu dans le porte-filtre.
Lorsque l'on active l'interrupteur de café (14), l'aiguille de l'indicateur de pression de la pompe (3) se met rapidement dans la partie verte de l'échelle graduée et elle se remet à zéro lorsque le café a fini de couler.
Pour pouvoir préparer d'autres cafés, enlever lentement le porte-filtre du groupe distributeur en le tournant vers la gauche de façon à le décrocher. Agir prudemment parce que le porte-filtre est chaud et qu'il reste de l'eau sur le marc de café. Après le retrait du porte-filtre, de l'eau s'égoutte à cause de la pression qui est présente dans le système.
Enlever le marc contenu dans le filtre et refaire les opérations mentionnées ci-dessus.

Attention : lorsque l'interrupteur vapeur (15) est sur la position de distribution de vapeur, le circuit ne permet l'écoulement du café dans les tasses (seulement pour les versions PCL).

N.B. Il est conseillé une distribution de maximum 40 secondes.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 63 15/01/10 15.39

11.2.1 – PRÉPARATION DU CAFÉ ESPRESSO (PDE)

S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".

Pour obtenir un bon café expresso, il est important d'utiliser du café d'excellente qualité, bien torréfié et moulu correctement.
La machine à café expresso à pompe réclame l'utilisation d'un mélange finement moulu. Si la mouture est trop grossière, le café est clair, léger et sans mousse. En revanche, si elle est trop fine, le café est foncé, fort et n'a que peu de mousse.
Il est conseillé de moudre le café au moulin **juste au moment de l'utilisation**, dans la mesure où, une fois moulu, il perd rapidement ses qualités aromatiques.
Les tasses chaudes permettent de conserver le café qui vient d'être fait à la bonne température. Avant l'utilisation, il est donc conseillé de placer les tasses sur la plaque chauffe-tasses (2).

11.2.1.1 – PROGRAMMATION DES DOSES DE CAFE

Avec cette machine il est possible programmer deux doses d'eau différentes afin d'obtenir une ou deux tasses de café.
Pour régler les doses d'eau et pouvoir les mémoriser pour une commande successive de distribution, exécuter la suivante procédure avant toute autre :
a) Insérer le filtre (9) 1 tasse ou (10) 2 tasses dans le porte filtre (8).
b) Avec le porte filtre (8) appuyer le bouton (17) pour actionner le moulin à café. Lorsque la quantité de café moulu a été atteinte, relâcher le bouton (17). (seules les machines Domus Bar)
Enlever le porte-filtre (8), remplir le filtre avec une ou deux mesures de café moulu (une dose pour chaque tasse de café). (seules les machines Domus Casa).
c) Appuyer uniformément le contenu du filtre avec l'aide du presseur (12).
d) Insérer le porte filtre (8) dans le groupe distribution (5) en tournant de droite à gauche avec force.
Ensuite agir comme décrit ci-dessous:
1. Appuyer le bouton programmation (20) pour 5 secondes jusqu'à ce que le voyant (6) s'illuminera. En même temps s'illumineront aussi les symboles des boutons 21 – 22.
2. Une fois inséré le filtre 1 tasse, appuyer le bouton (21) en laissant s'écouler le café.
3. Appuyer de nouveau sur le même bouton (21) quand la dose optimale pour un café sera atteinte.
4. A partir de ce moment la dose d'eau pour un café relative au bouton (21) sera mémorisée et le voyant qui se trouve audessous le bouton s'éteignit.
5. Répéter les passages des points 3 et 4 pour programmer la dose d'eau pour le bouton (22).
6. Chaque client sera libre de programmer les doses afin d'obtenir un café plus ou moins fort et d'attribuer doses mineurs ou majeurs aux boutons (21 et 22) pour utiliser le filtre 1 ou 2 tasses.
7. Après la mémorisation de ces doses, appuyer de nouveau le bouton (20) « MENU » pour abandonner la fonction de programmation.
8. Les voyants lumineux commenceront à s'illuminer séquentiellement. La machine est prête pour faire de très bons cafés.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 64 15/01/10 15.39

Attention : le café sort des becs du porte-filtre à une température de 75-85° C, agir avec prudence pour éviter tour risque de brûlures.

Enlever les tasses et servir immédiatement le café.

La machine est munie d'une électrovalve anti-égouttement (seulement pour les versions PCL, PDE) qui permet d'éliminer la plus grande partie des gouttes venant du groupe distributeur. Toutefois, après que le café a été fourni, il est normal qu'il y ait un léger égouttement à cause du marc humide qui est contenu dans le porte-filtre.
Lorsque l'on active l'interrupteur de café (14), l'aiguille de l'indicateur de pression de la pompe (3) se met rapidement dans la partie verte de l'échelle graduée et elle se remet à zéro lorsque le café a fini de couler.
Pour pouvoir préparer d'autres cafés, enlever lentement le porte-filtre du groupe distributeur en le tournant vers la gauche de façon à le décrocher. Agir prudemment parce que le porte-filtre est chaud et qu'il reste de l'eau sur le marc de café. Après le retrait du porte-filtre, de l'eau s'égoutte à cause de la pression qui est présente dans le système.
Enlever le marc contenu dans le filtre et refaire les opérations mentionnées ci-dessus.

11.2.1.2 – PREINFUSION

La machine permet de configurer le dosage pour avoir une distribution des doses de café précédée par la préinfusion. En appuyant les boutons doses (21 et 22), le cycle normal de distribution est précédé par un court jet d'eau temporisé utilisé pour imbiber la pastille de café avant le passage de l'effective distribution.
Cette fonction permet une meilleure utilisation de la pastille de café.

N.B. La machine a la fonction de la préinfusion « **ON** » ; si cette fonction n'est pas désirée il faut faire les suivantes opérations pour la désactiver :

ACTIVATION PRÉINFUSION
Avec la machine éteinte, en état OFF, allumer la en appuyant sur le bouton (22). L'illumination du voyant lumineux indiquera que la Préinfusion a été activée. Après l'illumination du voyant éteindre et allumer de nouveau la machine pour la remettre dans l'état de fonctionnement normal.

DÉSACTIVATION PRÉINFUSION
Avec la machine éteinte, en état OFF, allumer la en appuyant le bouton (21). L'illumination du voyant lumineux indiquera que la Préinfusion a été désactivée. Après l'illumination du voyant lumineux éteindre et allumer de nouveau la machine pour la remettre dans l'état de fonctionnement normal.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 65 15/01/10 15.39

11.2.1.3 – DISTRIBUTION MANUELLE (CONTINUE)

Appuyer et ensuite relâcher en moins de 5 secondes le bouton programmation doses / distribution manuelle (20) ; la machine commencera la distribution du café. Lorsque la dose désirée a été atteinte appuyer le bouton (20) pour fermer la distribution.

N.B. Il est conseillé de permettre une distribution de maximum 40 secondes.

11.2.1.4 – SEGNALATION ALLARMES

Si pendant la distribution le voyant lumineux relatif au bouton appuyé s'illumine, vérifier les suivantes situations :
· Réservoir d'eau vide.
· Il n'y a plus d'eau dans la chaudière.
· Rumeur de la pompe.
Action – Remplir le réservoir et répéter les procédures pour remplir la chaudière.
· Mouture trop fine.
Action – Modifier la mouture.
· Filtre obturé.
Action – Nettoyer la douchette du groupe.
· Café trop pressé.
Action – Eviter de presser trop le café.

11.3 – CONSEILS PRATIQUES

a) Il n'est pas nécessaire de laver les filtres (9) et (10) après chaque utilisation, l'important étant de s'assurer que les trous de ceux-ci ne sont pas bouchés.
b) Pour obtenir un excellent résultat, il est conseillé de réchauffer les tasses sur le chauffe-tasses (2) qui ne fonctionne que si la machine est allumée.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 66 15/01/10 15.39

11.4 – VAPEUR

La vapeur peut être utilisée pour monter il lait pour le cappuccino mais aussi pour réchauffer les boissons.

Attention ! Danger de brûlures ! Au début de la distribution il peut y avoir des embruns d'eau chaude. Le tube de distribution peut éteindre des températures élevées : éviter de le toucher avec les mains.

Version avec le turbo cappuccino (PCN-PCL)

1. Préparer l'espresso en de grandes tasses comme déjà indiqué.
2. Une fois la machine prête pour la distribution, amener le tube vapeur au-dessus du tiroir mobile (7), ouvrir le robinet « Eau chaude/vapeur » (4) pour quelques instants, afin de faire sortir l'eau résiduelle du tube vapeur; seulement après quelques secondes commencera à sortir la vapeur.
3. Fermer le robinet vapeur/eau chaude (4).
4. Amener la manette vapeur (15) en position "I".
5. Après environ 15-20 secondes et quand le voyant lumineux pour la juste température (15a) est allumé, mettre le récipient rempli à moitié avec du lait froid sous la buse vapeur pour turbo cappuccino (6).

IMPORTANT! Afin de garantir le meilleur résultat, pendant la préparation du cappuccino la tasse et le lait utilisé doivent être froids.

6. Tourner lentement la manette du robinet distribution vapeur (4) inverse aux aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur.

IMPORTANT! La pression de la vapeur augmentera en tournant la manette.

N.B. Il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes.

7. Tourner le récipient avec un mouvement circulaire en faisant attention que l'extrémité de la buse vapeur soit très peu plongée dans le lait quand l'émulsion commence à se former. Ne pas porter le lait en ébullition. Une fois obtenue l'émulsion désirée, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la distribution de vapeur et éloigner le récipient. Amener le manette vapeur (15) en position "0".
8. Verser le lait émulsionné dans le café. Ajouter de la cannelle, du cacao, de la noix muscade. Servir.

N.B. Pour préparer un autre café tout de suite, remplir le réservoir avec de l'eau afin qu'elle arrive à la juste température. En cas contraire, le café peut avoir une saveur brûlée.

9. Mettre une tasse vide sur la grille. Ne pas introduire le porte filtre. Amener le manette café (14) en position "I" en faisant remplir la tasse d'eau. Une fois la tasse pleine, Amener le manette café (14) en position "0" . Il est maintenant possible préparer un autre café.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 67 15/01/10 15.39

Attention: pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes maximum.

Version avec le turbo cappuccino (PDE)

1. Préparer l'espresso en de grandes tasses comme déjà indiqué.
2. Une fois la machine prête pour la distribution, amener le tube vapeur au-dessus du tiroir mobile (7), ouvrir le robinet « Eau chaude/vapeur » (4) pour quelques instants, afin de faire sortir l'eau résiduelle du tube vapeur; seulement après quelques secondes commencera à sortir la vapeur.
3. Fermer le robinet vapeur/eau chaude (4).
4. Appuyer sur le bouton vapeur (24)
5. Après environ 15-20 secondes et quand le voyant lumineux pour la juste température (15a) est allumé, mettre le récipient rempli à moitié avec du lait froid sous la buse vapeur pour turbo cappuccino (6).

IMPORTANT ! Afin de garantir le meilleur résultat, pendant la préparation du cappuccino la tasse et le lait utilisés doivent être froids.

6. Tourner lentement la manette du robinet distribution vapeur (4) inverse aux aiguilles d'une montre pour faire sortir la vapeur.

IMPORTANT ! La pression de la vapeur augmentera en tournant la manette.

N.B. Il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes.

7. Tourner le récipient avec un mouvement circulaire en faisant attention que l'extrémité de la buse vapeur soit très peu plongée dans le lait quand l'émulsion commence à se former. Ne pas porter le lait en ébullition.
8. Une fois obtenue l'émulsion désirée, tourner la manette vapeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour interrompre la distribution de vapeur et éloigner le récipient. Appuyer de nouveau le bouton vapeur (24).
9. Verser le lait émulsionné dans le café. Ajouter de la cannelle, du cacao, de la noix muscade. Servir.

N.B. Pour préparer un autre café tout de suite, remplir le réservoir avec de l'eau afin qu'elle arrive à la juste température. En cas contraire, le café peut avoir une saveur brûlée.

10. Mettre une tasse vide sur la grille. Ne pas introduire le porte filtre. Appuyer sur le bouton distribution manuelle (20) en faisant remplir la tasse d'eau. Une fois la tasse pleine, appuyer de nouveau le bouton (20). Il est maintenant possible préparer un autre café.

Attention: pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes maximum.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 68 15/01/10 15.39

11.4.1 – PREPARATION DU CAPPUCCINO AVEC CAPPUCCINO AUTOMATIC

Le remplacement du dispositif turbo vapeur (6) avec le Cappuccino Automatic (16) doit être accompli avant la mise en service.
Les opérations à accomplir sont les suivantes :
1. s'assurer que le volant de distribution de vapeur/eau chaude (4) est fermé ;
2. desserrer la douille filetée supérieure (A) du turbo vapeur (6) (photo 1), en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ;
3. enlever le dispositif turbo vapeur (6) du tuyau de vapeur, en le tirant vers le bas;
4. insérer le Cappuccino Automatic (16) sur le tuyau de vapeur en le poussant vers le haut de façon à ce que le distributeur s'appuie contre le raccord et serrer la douille dans le sens des aiguilles d'une montre.
Préparer l'expresso dans la tasse à cappuccino.
Ensuite, la machine étant prête pour la distribution de la vapeur, suivre la démarche indiquée ci-dessous:
1. ouvrir et fermer brièvement à deux ou trois reprises le volant du robinet de vapeur/eau chaude (4) jusqu'à ce que le dispositif Cappuccino Automatic (16) ne fasse sortir que de la vapeur ;
2. insérer le tube d'aspiration (B) en silicone (photo 2) du Cappuccino Automatic (16) dans le récipient où l'on a versé le lait froid ;
3. placer la tasse de café préparée préalablement sous le bec du Cappuccino Automatic (16) et ouvrir le volant de robinet de vapeur (4) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre ; ainsi, la distribution de lait chaud émulsionné et riche en mousse commence. Pour interrompre la distribution, tourner le volant du robinet de vapeur (4) dans le sens des aiguilles d'une montre.
Il est possible de régler la mousse du lait en agissant sur le volant de réglage (C) du Cappuccino Automatic (16) pour avoir la consistance de la mousse désirée. Pour avoir une mousse dense, le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Pour qu'elle soit plus onctueuse, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (photo 2).
Après chaque distribution, il est nécessaire de nettoyer le Cappuccino Automatic en éliminant les résidus de lait.
1. mettre un verre plein d'eau à côté de la machine et y plonger le tube d'aspiration (B);
2. procéder comme pour faire un cappuccino normal et laisser l'eau sale s'écouler dans un récipient approprié.

Attention: pour un bon fonctionnement de la machine, il est conseillé de limiter la distribution de vapeur à 60 secondes maximum.

11.5 – EAU CHAUDE (PCN - PCL)

a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 "Mise en route de la machine".
b) Ouvrir le robinet (4) et amener le manette café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position "I"; on obtient immédiatement la sortie de l'eau de la turbo buse vapeur (6).
c) Une fois la quantité d'eau désirée atteinte, amener à nouveau la manette café/eau chaude (14) et la manette vapeur (15) en position "0" et fermer le robinet (4).

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 69 15/01/10 15.39

d) Après le prélèvement d'eau chaude, il est recommandé de contrôler que le réservoir (1) contient bien de l'eau.

Attention: l'eau distribuée sort à une température aux alentours de 90-95°C, agir avec la plus grande prudence afin d'éviter de possibles brûlures.

11.5.1 – EAU CHAUDE (PDE)

a) S'assurer d'avoir effectué toutes les opérations décrites au paragraphe 11.1 « Mise en route de la machine ».
b) Ouvrir le robinet (4), appuyer et maintenir appuyé le bouton (23), tout de suite il y aura une sortie d'eau du turbo vapeur (6).
c) Une fois éteinte la quantité d'eau désirée, relâcher le bouton (23) pour interrompre la distribution d'eau chaude et fermer le robinet (4).
d) Après la prise d'eau chaude il est conseillé de contrôler que le réservoir (1) ait encore de l'eau.

Attention: l'eau distribuée sort à une température aux alentours de 90-95°C, agir avec la plus grande prudence afin d'éviter de possibles brûlures.

12 – ENTRETIEN COURANT ET PRECAUTIONS

a) Il est conseillé d'effectuer un nettoyage périodique du réservoir d'eau en l'extrayant avec soin de son logement à l'aide de la poignée correspondante et de réinsérer par la suite les buses d'eau à l'intérieur (prendre garde qu'elles ne se plient pas).
b) Il est conseillé de nettoyer, après chaque utilisation, la buse de vapeur et le bec spécial pour les cappuccinos que l'on peut démonter en le tirant vers le bas.
c) Pour le nettoyage, utiliser un chiffon imbibé d'eau.
d) Ne pas exposer l'appareil aux agents atmosphériques.
e) Ne pas plonger l'appareil dans l'eau.
f) Ne faire fonctionner l'appareil que sous la surveillance d'adultes et le tenir hors de la portée des enfants.

Attention: tout éventuel endommagement dû à la vidange du circuit hydrique de la machine entraîne l'annulation de la garantie : il est donc conseillé de lire attentivement le mode d'emploi et de vérifier périodiquement le niveau d'eau dans le réservoir (1).

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 70 15/01/10 15.39

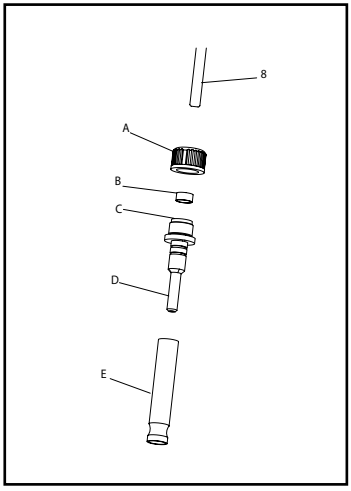


Photo 1

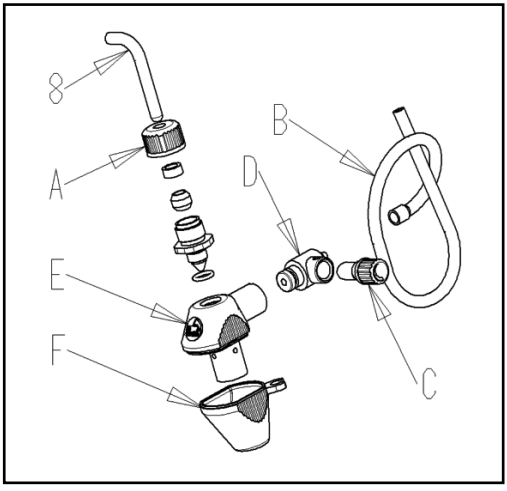


Photo 2

12.1 – NETTOYAGE DU DISPOSITIF TURBO VAPEUR

Afin de ne pas altérer la saveur des boissons à réchauffer et d'éviter l'obstruction du turbo vapeur (6), après chaque utilisation nettoyer le dispositif avec attention en utilisant en chiffon humide.
A part le nettoyage immédiat après chaque utilisation, il faut soumettre la partie interne du turbo vapeur à un nettoyage approfondi (photo 1).

- Enlever le canot (E) du turbo vapeur, en tirant vers le bas.
- Enlever l'embout (A), en tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la lance vapeur (8) se détache.
- Nettoyer l'injecteur (D) dans de l'eau tiède pour éliminer les restes de lait et libérer avec l'aide d'une aiguille le trou du jet vapeur.

Après le nettoyage, monter les pièces comme décrit ci-dessous:

- Mettre l'embout (A), le porte gomme (B) et la gomme (C) sur la lance vapeur (8), insérer l'injecteur (D) sur la lance vapeur (8), visser l'embout (A) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la fin du filetage pour fixer l'injecteur.
- Enfiler le canot (E) sur l'injecteur vers le haut.

12.2 – NETTOYAGE DU CAPPUCCINO AUTOMATIC

A part le nettoyage immédiat après chaque utilisation, soumettre de temps en tempsle Cappuccino Automatique à un nettoyage plus approfondi (photo 2):

- Enlever le tube en silicone (B) du robinet d'aspiration (D).
- Dévisser l'embout avec filetage (A) en le tournant dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que la lance vapeur (8) se détache.

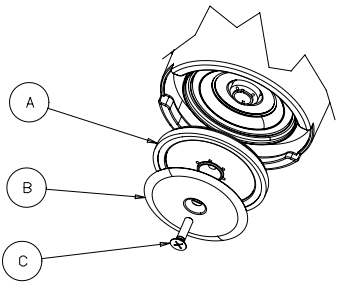
BUONDI_PUCCINO_2010.indd 71 15/01/10 15.39

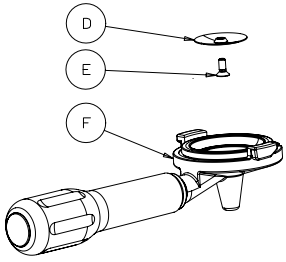
- Enlever, en appuyant sur les zones moletées, la rampe de jet (F) du corps de montée du lait (E).
- Dévisser le robinet d'aspiration lait (D) du corps de montée du lait (E).
- Dévisser le volant de régulation (C) du robinet (D).

Laver toutes les pièces attentivement avec de l'eau courante tiède pour éliminer les résidus de lait et monter de nouveau tous les components.

13 – MACHINE POUR L'USAGE DES DOSETTES E.S.E. (OPTION)

La machine prévue pour l'usage du café moulu peut être adaptée à l'usage des dosettes ESE en suivant la procédure suivante:





a) Enlever le disque adaptateur (A) et la douchette de la machine (B) et dévisser la visse (C).
b) Monter la douchette pour la dosette (D) et serrer avec la visse (E).
c) Utiliser le porte filtre (F) avec les dosettes type ESE (diamètre 42 mm).

14 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation électrique: 230-240V 50Hz ; 120V 60Hz
Puissance: 850W
Durée de préchauffage : 6 minutes environ
Pression de la pompe: 15 bars environ
Capacité du réservoir d'eau: 1,2 litres
Dimensions (H x L x P): 370 x 213 x 235 mm
Poids: 6,5 kg

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 72 15/01/10 15.39

15 – CAUSES DE MAUVAIS-FONCTIONNEMENT OU D'ANOMALIES

PROBLEMÈS	CAUSE	SOLUTION
La machine ne fonctionne pas et le voyant de l'interrupteur ne s'allume pas.	1. Absence de courant. 2. la fiche du câble d'alimentation n'est pas bien branchée 3. Le câble d'alimentation est endommagé	1. Redonner du courant. 2. Brancher correctement la fiche du câble d'alimentation dans la prise de courant. 3. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE pour le remplacement
Le voyant d'allumage est allumé mais l'eau ne chauffe pas.	1. Les thermostats de service ne fonctionnent pas, ou celui de sécurité est actif. 2. La résistance est interrompue ou grillée.	1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE. 2. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE .
Le café ne sort pas pendant la distribution.	1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 2. Le café est moulu trop finement. 3. Il y a trop de café. 4. Le café est trop pressé. 5. Interrupteur vapeur actionné. 6. Le circuit n'a pas été chargé. 7. Douchette sale.	1. Verser de l'eau dans le réservoir. 2. Le remplacer par du café moulu plus grossièrement. 3. Diminuer la quantité de café dans le filtre. 4. Presser moins le café. 5. Fermer l'interrupteur vapeur. 6. Voir paragraphe 11.1 – mise en service. 7. Nettoyer ou remplacer la douchette.
La pompe fait trop de bruit.	1. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 2. La pompe n'est pas amorcée.	1. Verser de l'eau dans le réservoir. 2. Voir paragraphe 11.1 – mise en service.
Le café sort trop rapidement.	1. Le café est moulu trop grossièrement. 2. Il n'y a pas assez de café. 3. Le café n'est pas assez pressé. 4. Café vieux ou inapproprié.	1. Le réglage de la mouture doit être plus fin. 2. Augmenter la dose de café. 3. Presser davantage le café. 4. Remplacer le café.
Le café sort goutte à goutte.	1. Le café est moulu trop finement 2. Il y a trop de café. 3. Le café est trop pressé.	1. Le réglage de la mouture doit être plus gros. 2. Diminuer la quantité de café. 3. Presser moins le café.
Le café sort entre le groupe de distribution et le porte-filtre.	1. Filter-holder not properly inserted 2. Too much coffee in the filter 3. Edge of the filter-holder not clean 4. The douche seal is worn or damaged	1. Insert the filter-holder correctly 2. Put less coffee in the filter 3. Clean the edge of the filter-holder 4. Contact the nearest SERVICE CENTER

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 73 15/01/10 15.39

Il n'y a pas de mousse sur le café.	1. La mélange de café n'est pas approprié à ce type de machine. 2. La mouture n'est pas correcte. 3. Il n'y a pas assez de café.	1. Remplacer le café. 2. Régler la mouture du café. 3. Augmenter la dose du café.
Le café sort trop froid.	1. La machine n'était pas à la bonne température. 2. Le porte-filtre n'a pas été préchauffé. 3. Les tasses n'ont pas été préchauffées. 4. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.	1. Respecter les indications présentées au paragraphe 11.1 et 11.2. 2. Le porte-filtre doit être chauffé en même temps que l'eau – Voir paragraphe 11.1. 3. Chauffer les tasses sur le chauffe-tasse passif (2). 4. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE
Le café sort trop chaud.	1. Le pressostat ne fonctionne pas dans de bonnes limites.	1. S'adresser au CENTRE D'ASSISTANCE
La machine ne fournit pas de vapeur	1. Le circuit n'a pas été chargé. 2. L'orifice de la partie finale du tube de vapeur est bouché. 3. Il n'y a pas d'eau dans le réservoir. 4. Le turbo vapeur n'est pas inséré correctement.	1. Voir paragraphe 1.4 – distribution de la vapeur. 2. Nettoyer l'orifice a l'aide d'une aiguille. 3. Voir paragraphe 11.1 – mise en service. 4. Remettre en place le turbo vapeur.
– ALLARMES – le bouton utilisé clignote.	1. Le réservoir est vide. Manque l'eau. Rumeur de la pompe. 2. Mouture trop fine. 3. Filtre sale. 4. Café trop pressé	1. Remplir le réservoir et répéter les opérations pour remplir la chaudière. 2. Modifier la mouture. 3. Nettoyer le filtre. 4. Eviter de trop presser le café.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 74 15/01/10 15.39

INHALT

ITALIANO 9-30
ENGLISH 31-52
FRANÇAIS 53-74
DEUTSCH 75-96
ESPAÑOL 97-118

1 – EINFÜHRENDE ANMERKUNGEN 77

2 – FUNKTION DER MASCHINE 77

3 – BESTIMMUNGSZWECK DER MASCHINE 78

4 – HINWEISE ZUM UNFALLSCHUTZ 78

5 – UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH 80

6 – RESTGEFAHREN 80

7 – WICHTIGE HINWEISE 81

8 – REINIGUNG DES GEHÄUSES 81

9 – ENTKALKUNG 82

10 – ZUBEHÖR 82
10.1 – KOMPONENTEN UND ZUBEHÖRE DER MASCHINE **83**

11 – BEDIENUNGSANLEITUNG 84
11.1 – INBETRIEBNAHME DER MASCHINE **84**
11.2 – ZUBEREITUNG EINES ESPRESSOS (PCN - PCL) **84**
11.2.1 – ZUBEREITUNG EINES ESPRESSOS (PDE) **86**
11.2.1.1 – PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE **86**
11.2.1.2 – PREINFUSION **87**
11.2.1.3 – MANUELLE ABGABE (STETIG) **88**
11.2.1.4 – ALARMANZEIGE **88**
11.3 – NÜTZLICHE HINWEISE **88**
11.4 – DAMPF **88**
11.4.1 – ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DER VORRICHTUNG ZUR CAPPUCCINO AUTOMATIK **90**
11.5 – HEIßWASSER (PCN - PCL) **91**
11.5.1 – HEIßWASSER (PDE) **92**

12 – PFLEGE UND SICHERHEITSHINWEISE 92
12.1 – REINIGUNG DES TURBODAMPFROHRES **93**
12.2 – REINIGUNG DES AUTOMATISCH CAPPUCCINO **93**

13 – MASCHINE FÜR PODS SYSTEM E:S:E: (OPTIONAL) GEBRAUCH 94

14 – TECHNISCHE DATEN 94

15 – STÖRUNGEN UND STÖRUNGSBEHEBUNG 95

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 75 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 76 15/01/10 15.39

1 – EINFÜHRENDE ANMERKUNGEN

Das vorliegende Handbuch gilt als Bestandteil der Maschine. Es muss aufmerksam durchgelesen und zur späteren Bezugnahme für die gesamte Zeit des Einsatzes der Maschine sorgfältig aufbewahrt werden. Sollte das vorliegende Handbuch verloren gehen oder nicht mehr leserlich sein, so können Sie bei einem autorisierten KUNDENDIENST ein neues Handbuch bestellen.
Das vorliegende Handbuch enthält neben den Angaben zum vorschriftsmäßigen Gebrauch sowie zur vorschriftsmäßigen Reinigung und Wartung der Maschine wichtige Hinweise, die sich auf spezifische Vorgänge beziehen, welche, um alle potentiellen Restrisiken auszuschließen, mit besonderer Umsicht ausgeführt werden müssen.
Das vorliegende Handbuch wurde entsprechend des aktuellen technischen Standes verfasst; der Hersteller behält sich die Möglichkeit vor, technische Änderungen daran vorzunehmen und das Handbuch auf den entsprechenden Stand zu bringen, ohne die vorherigen Fassungen überarbeiten zu müssen.
LA PAVONI S.p.A. haftet nicht im Fall von direkten oder indirekten Verletzungen oder Sachschäden, welche auf folgende Umstände zurückgeführt werden könnten:

– mangelnde Beachtung der einschlägigen Bestimmungen zum Unfallschutz;
– nicht vorschriftsmäßig ausgeführte Installation der Maschine;
– falscher Netzanschluss;
– unsachgemäßer oder nicht vorschriftsmäßiger Einsatz der Maschine;
– nicht den im vorliegenden Handbuch aufgeführten Hinweisen entsprechende Bedienung der Maschine;
– mangelhafte Wartung;
– auf die Maschine bezogene Modifikationen oder Eingriffe durch nicht autorisierte Personen;
– Einsatz von anderen Ersatzteilen als den Originalersatzteilen oder den spezifisch für das Maschinenmodell vorgeschriebenen Ersatzteilen;
– teilweise oder gesamte Nichtbeachtung der vorliegenden Hinweise und Anleitungen;
– außergewöhnliche, unvorhersehbare Ereignisse.

2 – FUNKTION DER MASCHINE

Die Maschine dient der Zubereitung von Espresso oder Kaffee sowie der Abgabe von heißem Wasser / Wasserdampf zur Zubereitung von warmer bzw. aufgeschäumter Milch im Haushalt.

Die Zubereitung des Espressokaffees erfolgt, indem Wasser unter Druck und bei

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 77 15/01/10 15.39

einer genau festgelegten Temperatur durch gemahlenes Kaffeepulver gepresst wird.
Um einen vorschriftsmäßigen Betrieb der Maschine zu gewährleisten, muss der Benutzer die im vorliegenden Handbuch aufgeführten Anleitungen genau durchgelesen und verstanden haben.

3 – BESTIMMUNGSZWECK DER MASCHINE

Diese Maschinen können folgendes leisten:
– aus gemahlenen Kaffeebohnen zubereiteten Getränken;
– Heißwasser und Wasserdampf zur Zubereitung von warmer bzw. Aufgeschäumter Milch;
– mit Milch und Kaffee zubereiteten Getränken

4 – HINWEISE ZUM UNFALLSCHUTZ

Der Benutzer muss sich neben der Beachtung der im vorliegenden Handbuch aufgeführten Hinweise und Vorschriften an die am Aufstellungsort der Maschine geltenden Bestimmungen zum Unfallschutz sowie an die durch den gesunden Menschenverstand vorgegebenen Regeln halten.

Um die vorschriftsmäßige Funktion sowie über lange Zeit die Beibehaltung der Funktionseigenschaften der Maschine zu gewährleisten, wird empfohlen, die für den Betrieb der Maschine vorgeschriebenen Umgebungsbedingungen (Raumtemperatur zwischen 5° und 35° C) zu kontrollieren. Die Maschine darf nicht in unmittelbarer Nähe von Wasserausgaben betrieben werden, oder an Orten (im Freien) betrieben werden, die direkten atmosphärischen Einwirkungen (Sonnenstrahlen, Regen, usw.) ausgesetzt sind.

Vergewissern Sie sich beim Auspacken der Maschine, dass die Maschine unversehrt und unbeschädigt ist.
Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung der Maschine müssen ordnungsgemäß entsorgt werden und dürfen auf keinen Fall unbeaufsichtigt in der Reichweite von Kindern, Tieren oder unbefähigten Personen gelassen werden.

Stellen Sie die Maschine an einem gut geschützten Ort auf einer festen Fläche in einer angemessenen Entfernung zu Wärmequellen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Vergewissern Sie sich vor Anschluss an das Stromnetz sowie vor der Trennung vom Stromnetz immer, dass der Hauptschalter der Maschine auf „AUS" gesetzt ist.

Vor Abstellung der Maschine sowie vor Ausführung der Arbeiten der Reinigung und Wartung muss immer der Netzstecker gezogen werden (nicht am Netzkabel ziehen!).

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 78 15/01/10 15.39

Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn sie nicht einwandfrei arbeiten sollte oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker der Maschine beschädigt sein sollten; tauschen Sie das Netzkabel in diesem Fall aus, oder lassen Sie die Maschine von einem autorisierten KUNDENDIENST kontrollieren.

Die unter Hitze stehenden Flächen und Teile der Maschine (Brühkopf, Tassenwärmer, Siebträger, Dampfrohr) dürfen nicht berührt werden. (Verbrühungsgefahr !).

Der Siebträger darf während der Kaffeeabgabe nicht abgenommen werden. (Verbrühungsgefahr!).

Halten Sie die Hände nie unter den Brühkopf oder unter das Dampfrohr der Maschine, da die austretenden Flüssigkeiten bzw. der Wasserdampf unter hohen Temperaturen stehen und Verbrühungen bewirken können.

Warten Sie nach der Kaffeeabgabe, bevor Sie den Siebträger abnehmen, immer einige Sekunden ab, damit eventuell vorhandener Restdruck abgelassen werden kann und Verbrühungen vermieden werden.

Um die Heizwiderstände nicht zu beschädigen, darf die Maschine nie ohne Wasser betrieben werden.

Um eine potentielle Beschädigung der Maschine zu vermeiden, sollten Sie darauf achten, immer nur vom Hersteller zugelassene Originalersatzteile und Originalzubehörteile zu verwenden.

Die Personen (inklusiv Kinder), die verringerte physische, sensorielle und geistige Kapazitäten haben, oder keine Erfahrung mit solchen Geräten haben, dürfen diese Maschine nicht benutzen. Sie können die Maschine nur unter Oberaufsicht einer Person, die für die Sicherheit dieser Personen verantwortlich ist.

Die Kinder dürfen mit dieser Maschine nicht spielen.

Schalten Sie die Maschine im Fall von Störungen oder eines nicht einwandfreien Betriebs aus, und übergeben Sie sie zum Austausch beschädigter oder verschlissener Teile gegen Originalersatzteile an einen autorisierten KUNDENDIENST.

Benutzen Sie die Maschine nicht, falls der Netzstecker o. das Netzkabel defekt ist. Zum Austausch dieser Elemente setzen Sie sich mit einem KUNDENDIENST im Kontakt.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 79 15/01/10 15.39

Die Ausführung von nicht vom Hersteller genehmigten Eingriffen zur Reparatur sowie der Einsatz von anderen Teilen als den Originalersatzteilen beinhalten einen Verfall der Herstellergarantie.

Die Maschine darf nicht im Freien betrieben werden.
Die Maschine darf nur für die Zwecke gebraucht werden, für die sie geplant und gebaut wurde.

Um der Gefahr eines Brandes sowie des elektrischen Schlages und der Verletzung von Personen vorzubeugen, dürfen die Maschine sowie das Netzkabel und alle zur Maschine gehörenden Komponenten nicht in Wasser getaucht werden.

Benutzen Sie im Fall eines Brandes Kohlensäure-Feuerlöscher (CO_2). Löschen Sie niemals mit Wasser oder mit Feuerlöschern, die mit Dampf betrieben werden.

Vor allen Arbeiten der Reinigung und Wartung muss die Maschine ausgeschaltet werden, indem der Hauptschalter auf „AUS" gesetzt und der Netzstecker gezogen wird (nicht am Netzkabel ziehen). Warten Sie vor Ausführung der o.a. Arbeiten so lange ab, bis die Maschine vollständig abgekühlt ist.

Benutzen Sie zur Reinigung der Maschine weder Alkohol noch Lösungsmittel oder scheuernde Putzmittel sondern ausschließlich einen mit Wasser befeuchteten weichen Lappen.

5 – UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH

Der unsachgemäße Gebrauch der Maschine beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie sowie den Haftungsausschluss des Herstellers im Fall einer Verletzung von Personen oder einer Beschädigung von Gegenständen.
Als unsachgemäßer Gebrauch gelten:

- jeglicher Gebrauch, der nicht dem spezifischen Bestimmungszweck der Maschine entspricht;
- jegliche auf die Maschine bezogenen Eingriffe, die in Abweichung zu den im vorliegenden Handbuch aufgeführten Angaben und Vorschriften stehen;
- jeglicher Einsatz der Maschine nach Veränderung von Maschinenkomponenten oder von auf die Betriebssicherheit der Maschine bezogenen Einrichtungen;
- der Einsatz der Maschine im Freien.

6 – RESTGEFAHREN

Da der Benutzer nicht gegen die direkt austretenden Dampf – oder Heißwasserstrahlen geschützt werden kann, ist bei der Bedienung und Handhabung der Maschine, um Verbrühungen von Körperteilen auszuschließen, maximale Umsicht geboten.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 80 15/01/10 15.39

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei Verletzungen von Personen oder Tieren oder im Fall von Sachschäden, die auf Eingriffe zurückgeführt werden könnten, welche durch nicht spezifisch qualifizierte oder nicht ausdrücklich für die jeweiligen Eingriffe berechtigte Personen ausgeführt wurden.

7 – WICHTIGE HINWEISE

Stellen Sie die Maschine auf einer festen, trockenen Fläche in einer angemessenen Entfernung zu Wärmequellen und außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Vergewissern Sie sich vor Benutzung der Maschine immer, dass der Wassertank mit ausreichend Wasser gefüllt ist, da die in der Maschine eingebaute Wasserpumpe ansonsten trocken laufen und auf irreparable Weise beschädigt werden könnte.

Nach der Einschaltung wird das im Kreislauf der Maschine befindliche Wasser erhitzt, und im Heizkessel bildet sich Wasserdampf. Um einen maximalen Unfallschutz zu gewährleisten, sollte die Maschine daher nicht unbeaufsichtigt in Reichweite von Kindern gelassen werden.

Um die Gefahr von Verbrühungen auszuschließen, sollten Sie immer darauf achten, die unter hohen Temperaturen stehenden Flächen und Komponenten der Maschine, wie den Brühkopf, den Siebträger, das Dampfrohr und den Tassenwärmer, nicht zu berühren.

Versuchen Sie während der Abgabevorgänge nicht, den Siebträger abzunehmen, und halten Sie auf keinen Fall die Hände unter den Brühkopf oder das Dampfrohr (Verbrühungsgefahr!).

Nach der Kaffeeabgabe könnten sich am Siebträger Wassertropfen bilden; dies ist als völlig normal anzusehen. Stellen Sie sicher, dass die Abtropfschale nicht überläuft. Vor Abstellung bzw. bei längerer Nichtbenutzung der Maschine muss die Maschine ausgeschaltet werden, indem der Hauptschalter auf „AUS" gesetzt wird. Ziehen Sie außerdem den Netzstecker aus der Netzsteckdose (nicht am Netzkabel ziehen!).

Zu beachten: Lassen Sie die Maschine niemals ohne Wasser laufen.

8 – REINIGUNG DES GEHÄUSES

Wischen Sie das Gehäuse der Maschine mit einem feuchten Lappen ab, und trocknen Sie das Gehäuse anschließend gut ab.

Verwenden Sie zur Reinigung weder Alkohol noch Lösungsmittel, scheuernde Putzmittel oder sonstige Putzmittel, da das Gehäuse der Maschine ansonsten beschädigt werden könnte.

Tauchen Sie die Maschine oder Maschinenteile niemals in Wasser ein.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 81 15/01/10 15.39

9 – ENTKALKUNG

Wir empfehlen, die Maschine entsprechend der Dauer des Einsatzes sowie der Härte des Leitungswassers unter Verwendung der handelsüblichen Entkalkungsmittel regelmäßig zu entkalken.

Bereiten Sie in einem geeigneten Gefäß eine aus Entkalkungsmittel und Wasser (1,5L) bestehende Lösung zu, und geben Sie die gut aufgelöste Lösung in den Wassertank (1).

Maschine (PCN-PCL)
Stellen Sie einen geeigneten Behälter unter den Brühkopf (5) und unter das Turbo-Dampfrohr (6).

Stellen Sie den Schalter Kaffee-/Heißwasserabgabe (14) auf die Position „EIN", und lassen Sie die Entkalkungslösung durch den Brühkopf (5) fließen; brechen Sie diesen Vorgang nach etwa 15 Sekunden ab.

Elektronische Maschine (PDE)
Drücken Sie den Schalter Programmierung Menge / manuelle Abgabe (20) und lassen Sie die Entkalkungslösung durch den Brühkopf (5) fließen; brechen Sie diesen Vorgang nach etwa 15 Sekunden ab.
Drehen Sie den Dampfabgaberegler (4), drücken Sie dann den Schalter Heißwasserentnahme (23) um das Wasser aus dem Turbo-Dampfrohr (6) treten zu lassen; brechen Sie diesen Vorgang nach einigen Sekunden ab.

Warten Sie 20 Minuten ab, und wiederholen Sie die o.a. Arbeitsschritte so lange, bis die im Wassertank verbliebene Entkalkungslösung den Mindeststand erreicht hat.

Nehmen Sie den Wassertank (1) aus der Maschine, spülen Sie ihn gründlich aus, füllen Sie ihn mit frischem Wasser, und setzen Sie ihn wieder in die Maschine.

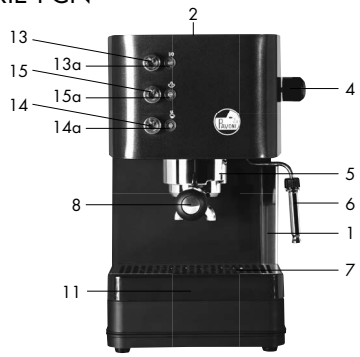
10 – ZUBEHÖR

Sieb für eine Tasse / Tab.
Sieb für zwei Tassen.
Kaffeepresser.
Siebträger.
Cappuccino Automatisch.
Bedienungsanleitung.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 82 15/01/10 15.39

10.1 – KOMPONENTEN UND ZUBEHÖRE DER MASCHINE

SERIE PCN



1. Wassertank
2. Tassenwärmer
3. Manometer
4. Dampf-/Heißwasserdrehknopf
5. Brühkopf
6. Dampf-/Heißwasserrohr
7. Bitter für Abtropfschale
8. Siebträger
9. Sieb für eine Tasse/Tab
10. Sieb für zwei Tassen
11. Abtropfschale (abnehmbar)
12. Kaffeepresser
13. Hauptnebel EIN/AUS

13a. Lampe: Maschine EIN

14. Kaffee-/Heißwasserhebel

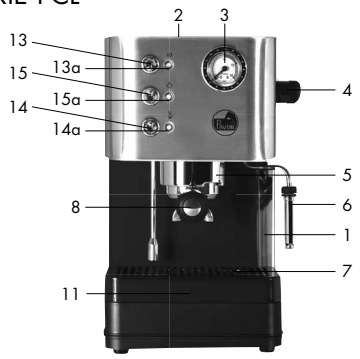
14a. Lampe: Kaffee Schalter

15 Schalter für Dampf

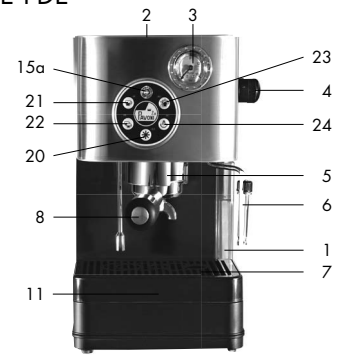
15a. Leuchtanzeige : die Maschine ist bereit

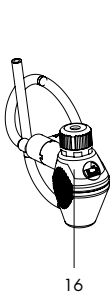
16. Cappuccinoautomatik
17. Netzkabel
18. Siebträger für Pods System E.S.E
19. Messlöffel für die Kaffeedosierung
20. Schalter Programmierung Menge / manuelle Abgabe
21. Schalter Kaffeeabgabe 1 kurz / 2 kurz
22. Schalter Kaffeeabgabe 1 lang/ 2 lang
23. Schalter Heißwasserentnahme
24. Schalter Dampf

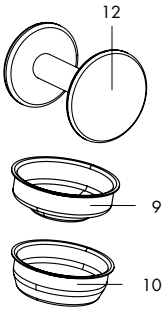
SERIE PCL

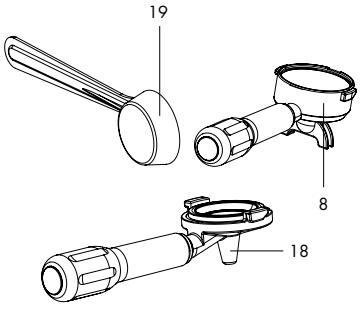


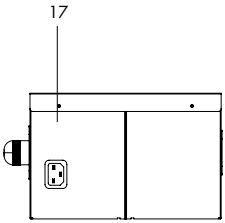
SERIE PDE











BUONDI_PUCCINO_2010.indd 83 15/01/10 15.39

11 – BEDIENUNGSANLEITUNG

11.1 – INBETRIEBNAHME DER MASCHINE

a) Füllen Sie den Wasserbehälter (1) mit kaltem Wasser.
b) Stellen Sie den Haupthebel (13) auf „I" Position. Das Aufleuchten der Lampe (13.a) zeigt die Stromversorgung an.
c) Spannen Sie den Siebträger in den Brühkopf ein.
d) Öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf (4).

Maschine (PCN-PCL)
Stellen Sie den Kaffee/Heißwasserhebel (14) und den Dampfhebel (15) auf „I" Position. Sobald Wasser aus dem Turbo-Dampfrohr (6) austritt, stellen Sie den Kaffee/Heißwasserschalter (14) und den Dampfhebel (15) auf die „O" Position und drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf (4) wieder zu.

Elektronische Maschine (PDE)
Drücken Sie den Schalter Heißwasserentnahme (23). Sobald Wasser aus dem Turbo-Dampfrohr (6) austritt, lassen Sie den Schalter (23) frei und drehen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf (4) wieder zu.
e) Stellen Sie sicher, dass der Wassertank (1) ausreichend gefüllt ist, damit der Wasserkreislauf aufgefüllt wird und ein Trockenlaufen der Maschine verhindert wird. Sollte das trotzdem eintreten, sind die vorgenannten Handlungen genau zu wiederholen.
f) Nach deren Ausführung warten Sie dass die Maschine die Betriebtemperatur reicht, um ein Kaffee vorzubereiten, Lampe (15a) eingeschaltet.

Achtung: Die Leuchtanzeige für das Erreichen der Temperatur (15a), schaltet sich automatisch während der Heizphasen ein. Nach dem Einschalten der Maschine warten sie zirka 6 Minuten für eine ideale Erwärmung. Dann ist die Maschine auch für die nächsten Kaffees bereit.

11.2 – ZUBEREITUNG EINES ESPRESSOS (PCN – PCL)

Prüfen Sie, dass Sie 11.1 Punkt „Inbetriebnahme der Maschine" befolgt haben.

Um einen optimalen Espressokaffee zuzubereiten, sollten Sie nur Kaffee der besten Qualität verwenden, der gut geröstet und in der vorgeschriebenen Feinheit gemahlen sein muß.
Ihre mit Wasserpumpe ausgestattete Espressomaschine benötigt Espressokaffee mit hoher Mahlfeinheit. Bei Verwendung einer zu grob gemahlenem Kaffeemischung würden Sie einen zu hellen, zu leichten und Kaffee ohne die typische, feine Schaumkrone erhalten, während Sie bei einer allzu fein gemahlenen Kaffeemischung einen zu dunklen, zu starken und nur leicht „cremigen" Kaffee erhalten würden.
Wir empfehlen, den Kaffee **kurz vor dem Gebrauch** frisch zu mahlen, da gemahlener Kaffee bereits nach kurzer Zeit sein volles Aroma verliert.
Vorgewärmte Kaffeetassen sorgen dafür, daß die Temperatur des frisch aufgebrühten Kaffees auch nach Abgabe in die Tasse beibehalten wird; wir empfehlen daher, die Kaffeetassen vor der Zubereitung des Kaffes zum Vorwärmen auf den Tassenvorwärmer (2) zu stellen.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 84 15/01/10 15.39

a) Vergewissern Sie sich, daß der Wassertank (1) mit einer ausreichenden Menge Wasser gefüllt ist.
b) Setzen Sie den Filterhalter (8) mit dem Sieb für eine Tasse (5) oder für zwei Tassen (9) in die Kaffeeabgabegruppe (10), und blockieren Sie den Filterhalter, indem Sie ihn bis zur vollständigen Blockierung von links nach rechts drehen. In dieser Position wird auch der Filterhalter vorgewärmt.
c) Betätigen Sie den Hauptschalter (Kipphebel/Taste) (13); die Kontrolleuchte (13a) leuchtet auf, um die Betriebsbereitschaft der Maschine anzuzeigen.
d) Warten sie bitte bis die Maschine die richtige Temperatur erreicht, dann ist sie bereit um Kaffee zu erzeugen, Leuchtanzeige (15a) an.
e) Nehmen Sie den Filterhalter (8) ab, füllen Sie den Sieb mit einem oder zwei Meßbechern gemahlenem Espressokaffee (ein Meßbecher pro Tasse), streichen Sie den Kaffe glatt, und drücken Sie ihn mit dem dafür vorgesehenen Andrücker (12) an, ohne dabei allzu starken Druck auszuüben.
f) Befreien Sie den Rand der Sieb mit dem Handballen von eventuell vorhandenem überschüssigem Kaffee, und setzen Sie den Filterhalter (8) in die Kaffeeabgabegruppe (5), indem Sie ihn bis zur vollständigen Blockierung nach rechts drehen.
g) Stellen Sie eine oder zwei vorbeheizte Tassen auf das Tassenaufstellrost (7) unter den Filterhalter.
h) Betätigen Sie den Schalter Kaffee-/Heißwasserabgabe (Kipphebel/Taste) (14); der Kaffee tritt aus den Schnabelausläufen des Filterhalters (8) aus; sobald die gewünschte Menge erreicht ist, muß der Abgabevorgang abgebrochen werden, indem Sie erneut den Schalter (14) drücken, ohne den Filterhalter aus der Abgabeeinheit zu nehmen.

Zu beachten: Der aus den Schnabelausläufen des Filterhalters austretende Kaffee hat eine Temperatur zwischen 75 und – 85° C. Um mögliche Verbrühungen zu vermeiden, muß der o.a. Vorgang mit maximaler Umsicht ausgeführt werden.

Nehmen Sie die soeben gefüllte(n) Kaffeetasse(n) vom Abstellrost, und servieren Sie den frisch aufgebrühtem Kaffee.

Die Maschine ist mit einem Magnetventil ausgestattet (nur für PCL – und PDE – Ausführung), das die Bildung von Tropfen an der Abgabeeinheit verhindert; dennoch können sich nach Abgabe des Kaffees infolge des im Filterhalter präsenten, feuchten Kaffeesatzes einige Tropfen bilden; dies ist als völlig normal anzusehen.
Wenn der Schalter Kaffee-/Heißwasserabgabe (14) betätigt wird, bringt sich der Zeiger der Manometer Pumpe (3) sofort in den grünen Bereich der Skala und kehrt wieder auf Null zurück, sobald der Abgabevorgang beendet wurde.
Zur Zubereitung von weiteren Kaffees müssen Sie den Filterhalter aus der Abgabeeinheit nehmen, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links drehen; gehen Sie dabei mit besonderer Umsicht vor, da der Filterhalter unter Temperatur steht und mit noch feuchtem Kaffeesatz gefüllt ist; nach Abnahme des Filterhalters können aus der Abgabeeinheit einige Tropfen Wasser austreten, da der Wasserkreis der Maschine unter Druck steht.
Schlagen Sie den Kaffeesatz aus dem Filtereinsatz, und wiederholen Sie die vorstehend beschriebenen Arbeitsschritte.

N.B. Wir empfehlen eine Kaffeeabgabe von max. 40 Sekunden.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 85 15/01/10 15.39

Zu beachten: Wenn der Schalter für Dampf (15) in der Position zur Dampfabgabe steht, schließt das System die Abgabe von Kaffee automatisch aus (nur für PCL – Ausführung)

11.2.1 – ZUBEREITUNG EINES ESPRESSOS (PDE)

Prüfen Sie, dass Sie 11.1 Punkt „Inbetriebnahme der Maschine" befolgt haben.

Um einen optimalen Espressokaffee zuzubereiten, sollten Sie nur Kaffee der besten Qualität verwenden, der gut geröstet und in der vorgeschriebenen Feinheit gemahlen sein muß.
Ihre mit Wasserpumpe ausgestattete Espressomaschine benötigt Espressokaffee mit hoher Mahlfeinheit. Bei Verwendung einer zu grob gemahlenem Kaffeemischung würden Sie einen zu hellen, zu leichten und Kaffee ohne die typische, feine Schaumkrone erhalten, während Sie bei einer allzu fein gemahlenen Kaffeemischung einen zu dunklen, zu starken und nur leicht „cremigen" Kaffee erhalten würden.
Wir empfehlen, den Kaffee **kurz vor dem Gebrauch** frisch zu mahlen, da gemahlener Kaffee bereits nach kurzer Zeit sein volles Aroma verliert.
Vorgewärmte Kaffeetassen sorgen dafür, daß die Temperatur des frisch aufgebrühten Kaffees auch nach Abgabe in die Tasse beibehalten wird; wir empfehlen daher, die Kaffeetassen vor der Zubereitung des Kaffes zum Vorwärmen auf den Tassenvorwärmer (2) zu stellen.

Während der Stand-by Phase werden sich die Led der Maschine sequenziell aufleuchten.

11.2.1.1 – PROGRAMMIERUNG DER KAFFEEMENGE

Diese Maschine gibt Ihnen die Möglichkeit, zwei verschiedene Wassermengen zu programmieren, um 1 od. 2 Kaffeetassen zu erhalten. Um die Wassermenge zu regulieren und zu speichern, beachten Sie die folgenden Hinweise:
a) Legen Sie das Sieb (9) 1 Tasse od. (10) 2 Tassen in den Siebträger (8) ein.
b) Nehmen Sie den Filterhalter (8) ab, füllen Sie den sieb mit einem oder zwei meßbechern gemahlenem Espressokaffee (ein Meßbechern pro Tasse).
c) Pressen Sie den Inhalt des Siebs mit Hilfe des Pressers (12).
d) Legen Sie den Siebträger (8) in den Brühkopf (5) ein, indem Sie ihn vom links nach rechts kraftvoll drehen.
Setzen Sie fort, wie folgt:
1. Drücken Sie den Schalter Programmierung Menge / manuelle Abgabe (20) für 5 Sek., bis die Lampe blinken beginnt. Die Symbole der Schalter 21 – 22 werden sich auch aufleuchten.
2. Legen Sie das Sieb 1 Tasse ein, und drücken Sie den Schalter (21), bis der Kaffee ausfließt.
3. Drücken Sie den selben Schalter (21) noch einmal, sobald Sie die optimale Menge für einen Kaffee erreicht haben.
4. Die Wassermenge für einen Kaffee ist so auf den Schalter (21) gespeichert, und die Lampe unter dem Schalter ist jetzt aus.
5. Wiederholen Sie die Punkte 3 und 4, um die Wassermenge auf den Schalter (22) zu regulieren und speichern.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 86 15/01/10 15.39

6. Jeder Kunde ist frei, die Kaffeemengen zu programmieren, um einen starken od. leichten Kaffee zu erhalten. Jeder Kunde ist frei, kleine oder große Menge auf die Schalter 21 u. 22 zu speichern, um dafür das Sieb 1 Tasse od. 2 Tassen zu benutzen.
7. Nach der Speicherung der Mengen, drücken Sie nochmals den Schalter (20) „MENU", um aus der Programmierungsfunktion zu gehen.
8. Die Led der Schalter werden sequenziell blinken. Die Maschine ist jetzt fertig, um optimale Kaffee zu versorgen.

Zu beachten: Der aus den Schnabelausläufen des Filterhalters austretende Kaffee hat eine Temperatur zwischen 75 und – 85° C.

Um mögliche Verbrühungen zu vermeiden, muß der o.a. Vorgang mit maximaler Umsicht ausgeführt werden.

Nehmen Sie die soeben gefüllte(n) Kaffeetasse(n) vom Abstellrost, und servieren Sie den frisch aufgebrühtem Kaffee.

Die Maschine ist mit einem Magnetventil ausgestattet(nur für PCL – und PDE – Ausführung), das die Bildung von Tropfen an der Abgabeeinheit verhindert; dennoch können sich nach Abgabe des Kaffees infolge des im Filterhalter präsenten, feuchten Kaffeesatzes einige Tropfen bilden; dies ist als völlig normal anzusehen.
Wenn der Schalter Kaffee-/Heißwasserabgabe (14) betätigt wird, bringt sich der Zeiger der Manometer Pumpe (3) sofort in den grünen Bereich der Skala und kehrt wieder auf Null zurück, sobald der Abgabevorgang beendet wurde.
Zur Zubereitung von weiteren Kaffees müssen Sie den Filterhalter aus der Abgabeeinheit nehmen, indem Sie ihn bis zum Anschlag nach links drehen; gehen Sie dabei mit besonderer Umsicht vor, da der Filterhalter unter Temperatur steht und mit noch feuchtem Kaffeesatz gefüllt ist; nach Abnahme des Filterhalters können aus der Abgabeeinheit einige Tropfen Wasser austreten, da der Wasserkreis der Maschine unter Druck steht.
Schlagen Sie den Kaffeesatz aus dem Filtereinsatz, und wiederholen Sie die vorstehend beschriebenen Arbeitsschritte.

11.2.1.2 – PREINFUSION

Bei dieser Maschine kann eine Preinfusion der Kaffeeabgabe vorangehen. Wenn Sie die Schalter Dosierung (21 u. 22) drücken, der normalen Abgabe wird ein kurzer Wasserstrahl vorangehen, um die Kaffeetablette bevor der effektiven Abgabe zu befeuchten. Diese Funktion ermöglicht eine bessere Nutzung der Kaffeetablette.

N.B. Die Preinfusion ist schon in „**EIN**" Position auf der Maschine gestellt. Falls Sie diese Funktion nicht haben möchten, müssen Sie die folgenden Schritte verfolgen.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 87 15/01/10 15.39

EINSCHALTUNG DER PREINFUSION
Mit der Maschine AUS schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Schalter (22) drücken. Die Lampe wird die Einschaltung der Preinfusion zeigen. Nach der Aufleuchtung der Lampe schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um diese in normalen Betriebszustand zu bringen.

AUSSCHALTUNG DER PREINFUSION
Mit der Maschine AUS schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Schalter (21) drücken. Die Aufleuchtung der Lampe wird die Ausschaltung der Preinfusion zeigen. Nach der Aufleuchtung der Lampe schalten Sie die Maschine aus und wieder ein, um diese in normalen Betriebszustand zu bringen.

11.2.1.3 – MANUELLE ABGABE (STETIG)

Wenn Sie den Schalter Programmierung Menge / manuelle Abgabe (20) in max. 5 Sek. drücken und dann sofort frei lassen, wird die Maschine die Kaffeeabgabe beginnen. Sobald Sie die gewünschte Menge erreicht haben, drücken Sie den Schalter (20), um die Abgabe zu verstopfen.

N.B. Wir empfehlen eine Kaffeeabgabe von max. 40 Sekunden.

11.2.1.4 – ALARMANZEIGE

Falls die Led des gedrückten Schalter während der Abgabe blinkt, kontrollieren Sie die folgenden Situationen:
· Wassertank ist leer.
· Kein Wasser im Kessel.
· Geräusch der Pumpe.
Aktion – Füllen Sie den Wassertank und wiederholen Sie alle Handlungen, um den Kessel zu füllen.
· Mahlen zu fein.
Aktion – Das Mahlen ändern.
· Sieb schmutzig.
Aktion – Sieb reinigen.
· Kaffee zu stark gepresst.
Aktion – Den Kaffee weniger pressen.

11.3 – NÜTZLICHE HINWEISE

a) Die Filter (9) und (10) müssen nicht nach jedem Gebrauch notwendigerweise gereinigt werden aber vergewissern Sie sich, dass die Löcher nicht verstopft sind.
b) Um immer gleichbleibende Kaffeequalität zu erhalten, empfehlen wir, die Tassen mit Hilfe des Tassenwärmers vorzuwärmen, der nur funktioniert, wann die Maschine in Betrieb ist.

11.4 – DAMPF

Der Dampf kann bei der Vorbereitung von geschlagener Milch für Cappuccino od. zur Erwärmung der Getränke benutzt werden.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 88 15/01/10 15.39

Achtung! Verbrennungsgefahr! Am Anfang der Abgabe kann es Heißwasserstrahlen geben. Das Dampfrohr kann hohe Temperaturen erreichen: vermeiden Sie, ihn direkt mit den Händen zu berühren!

Version mit dem Turbocappuccinorohr (PCN-PCL)

1. Bereiten Sie die Espressos in großen Tassen, wie schon spezifiziert.
2. Mit der Maschine fertig bringen Sie das Dampfrohr über das Gitter (7), öffnen Sie den Dampf-/ Heißwasserdrehknopf (4) für einige Sek., so dass das Wasser aus dem Dampfrohr austritt; in kurzer Zeit wird nur Dampf austreten.
3. Schalten Sie den Knopf (4) aus.
4. Stellen Sie den Dampfhebel (15) auf die „I" Position.
5. Nach ungefähr 15-20 Sek. und wenn die Lampe: Temperatur fertig (15a) aufleuchtet, setzen Sie die mit kalter Milch halbvolle Kanne unter dem Turbodampfrohr (6).

WICHTIG! Um das beste Ergebnis bei der Vorbereitung eines Cappuccinos zu garantieren, müssen die Milch und die Kanne kalt sein.

6. Drehen Sie den Knopf (4) von rechts nach links, so dass der Dampf austritt.

WICHTIG! Der Dampfdruck wird steigern, indem Sie den Knopf drehen.

N.B. Wir empfehlen eine max. Dampfabgabe von 60 Sek.

7. Drehen Sie die Kanne mit einer Kreisbewegung, indem Sie beachten, dass der Kopf des Dampfrohres nur wenig in die Milch getaucht ist, wenn die Emulsion sich formt. Die Milch nicht zum Kochen bringen!.
8. Sobald Sie die gewünschte Emulsion erreicht haben, drehen Sie den Dampfknopf von links nach rechts, um die Dampfabgabe zu verstopfen; nehmen Sie die Kanne weg. Drücken den Dampfhebel (15).
9. Gießen Sie die geschlagene Milch in den Kaffee ein. Garnieren Sie mit Zimt, Kakao, Muskatnuss. Servieren!

N.B. Um sofort einen anderen Kaffee vorzubereiten, füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser, um dieses zu der richtigen Temperatur zu bringen. Andererseits könnte der Kaffee einen verbrennten Geschmack haben.

10. Setzen sie eine Tasse auf das Gitter. Den Siebträger nicht einlegen. Stellen Sie den Kaffee-/Heißwasserhebel (14) auf die „I" Position, so dass sich die Tasse mit Wasser füllt. Sobald die Tasse mit Wasser voll ist, Drücken den Kaffee-/Heißwasserhebel (14) . Jetzt können Sie einen anderen Kaffee vorbereiten.

Zu beachten: für einen richtigen Lauf der Maschine sollten Sie nicht länger als 60 Sekunden Dampf entnehmen.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 89 15/01/10 15.39

Version mit dem Turbocappuccinorohr (PDE)

1. Bereiten Sie die Espressos in großen Tassen, wie schon spezifiziert.
2. Mit der Maschine fertig bringen Sie das Dampfrohr über das Gitter (7), öffnen Sie den Dampf-/Heißwasserdrehknopf (4) für einige Sek., so dass das Wasser aus dem Dampfrohr austritt; in kurzer Zeit wird nur Dampf austreten.
3. Schalten Sie den Knopf (4) aus.
4. Drücken Sie den Schalter Dampf (24).
5. Nach ungefähr 15-20 Sek. und wenn die Lampe: Temperatur fertig (15a) aufleuchtet, setzen Sie die mit kalter Milch halbvolle Kanne unter dem Turbodampfrohr (6).

WICHTIG! Um das beste Ergebnis bei der Vorbereitung eines Cappuccinos zu garantieren, müssen die Milch und die Kanne kalt sein.

6. Drehen Sie den Knopf (4) von rechts nach links, so d ass der Dampf austritt.

WICHTIG! Der Dampfdruck wird steigern, indem Sie den Knopf drehen.

N.B. Wir empfehlen eine max. Dampfabgabe von 60 Sek.

7. Drehen Sie die Kanne mit einer Kreisbewegung, indem Sie beachten, dass der Kopf des Dampfrohres nur wenig in die Milch getaucht ist, wenn die Emulsion sich formt. Die Milch nicht zum Kochen bringen!
8. Sobald Sie die gewünschte Emulsion erreicht haben, drehen Sie den Dampfknopf von links nach rechts, um die Dampfabgabe zu verstopfen; nehmen Sie die Kanne weg. Drücken Sie den Dampfschalter (24) wieder.
9. Gießen Sie die geschlagene Milch in den Kaffee ein. Garnieren Sie mit Zimt, Kakao, Muskatnuss. Servieren!

N.B. Um sofort einen anderen Kaffee vorzubereiten, füllen Sie den Wassertank mit frischem Wasser, um dieses zu der richtigen Temperatur zu bringen. Andererseits könnte der Kaffee einen verbrennten Geschmack haben.

10. Setzen sie eine Tasse auf das Gitter. Den Siebträger nicht einlegen. Drücken Sie den Schalter manuelle Abgabe (20), so dass sich die Tasse mit Wasser füllt. Sobald die Tasse mit Wasser voll ist, drücken Sie den Schalter (20) wieder. Jetzt können Sie einen anderen Kaffee vorbereiten.

Zu beachten: für einen richtigen Lauf der Maschine sollten Sie nicht länger als 60 Sekunden Dampf entnehmen.

11.4.1 – ZUBEREITUNG VON CAPPUCCINO MIT DER VORRICHTUNG ZUR CAPPUCCINO AUTOMATIK

Der Austausch der «Turbo»-Dampfrohr (6) gegen die Vorrichtung zur Cappuccino Automatik (16) muß vor Inbetriebnahme der Maschine ausgeführt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:
1. Vergewissern Sie sich, daß der Regler zur Wasserdampf-/Heißwasserabgabe (4) zugedreht ist.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 90 15/01/10 15.39

2. Lösen Sie den oberen Gewindekranz (A) der «Turbo»-Dampfrohr (6) (Foto 1), indem Sie in gegen den Uhrzeigersinn drehen.
3. Nehmen Sie die «Turbo»-Dampfrohr (6) aus dem Dampfrohr, indem Sie sie nach unten ziehen.
4. Setzen Sie die Vorrichtung zur Cappuccino Automatik (16) in das Dampfrohr, indem Sie sie so weit nach oben drücken, bis das Dampfabgaberohr am Stutzen anliegt; ziehen Sie anschließend den Gewindekranz wieder fest, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn drehen.
Bereiten Sie in einer Cappuccinotasse einen normalen Espressokaffee zu.
Stellen Sie die Maschine auf die Betriebsart Dampfabgabe ein, und gehen Sie wie folgt vor:
1. Drehen Sie den Regler zur Wasserdampf-/Heißwasserabgabe (4) zwei – bis dreimal kurz hintereinander auf und zu, bis aus der Vorrichtung zur Cappuccino Automatik (16) ausschließlich Wasserdampf austritt.
2. Tauchen Sie den Silikonschlauch (B) (Foto 2) der Vorrichtung zur Cappuccino Automatik (16) in einen mit kalter Milch gefüllten Behälter.
3. Stellen Sie die Tasse mit dem vorher zubereiteten Espressokaffee unter den Schnabelauslauf der Vorrichtung zur Cappuccino Automatik (16), und drehen Sie den Dampfabgaberegler (4) gegen den Uhrzeigersinn, so daß heiße, aufgeschäumte Milch austritt. Um den Abgabevorgang abzubrechen, müssen Sie den Dampfabgaberegler (4) im Uhrzeigersinn drehen und den Schalter für Dampf wieder in die Position „AUS" setzen. Der Grad der Milchaufschäumung kann über den Regler (C) der Vorrichtung zur Cappuccino Automatik (27) geregelt werden; drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn, wenn eine feste Konsistenz der aufgeschäumten Milch erzielt werden soll, und drehen Sie ihn für einen leichten Schaum gegen den Uhrzeigersinn (Foto 2).
Nach jeder Abgabe müssen Sie die Vorrichtung zur Cappuccino Automatik von eventuell vorhandenen Milchrückständen befreien.
1. Stellen Sie ein mit Wasser gefülltes Glas neben die Maschine, und tauchen Sie den Ansaugschlauch (B) in das Glas.
2. Gehen Sie wir bei der normalen Zubereitung von Cappuccino vor, und lassen Sie das Schmutzwasser in einen geeigneten Behälter ablaufen.

Zu beachten: Um die vorschriftsmäßige Funktion der Maschine nicht zu beeinträchtigen, sollte der Abgabevorgang nicht länger als 60 Sekunden dauern.

11.5 – HEIßWASSER (PCN - PCL)

a) Prüfen Sie, dass Sie 11.1 Punkt „Inbetriebnahme der Maschine" befolgt haben.
b) Öffnen Sie den Drehknopf (4) und drücken Sie den Kaffee/Heißwasserschalter (14) und den Dampfhebel (15) auf die „I" Position. Es wird sofort heißes Wasser aus dem Turbo-Dampfrohr (6) austreten.
c) Sobald die gewünschte Wassermenge erreicht ist, drücken Sie den Heißwasserhebel (14) wieder auf „O" Position und schließen den Drehknopf (4).
d) Nachdem Sie das Heißwasser entnommen haben, prüfen Sie, ob noch Wasser im Wasserbehälter (1) ist.

Achtung: Temperatur des Wassers ist 90-95°, Verbrühungsgefahr! Mit Vorsicht behandeln!

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 91 15/01/10 15.39

11.5.1 – HEIßWASSER (PDE)

a) Prüfen Sie, dass Sie 11.1 Punkt „Inbetriebnahme der Maschine“ befolgt haben.
b) Öffnen Sie den Drehknopf (4), drücken Sie den Schalter (23) und behalten Sie ihn gedrückt; Sie werden sofort eine Wasserabgabe aus dem Turbo-Dampfrohr (6) erhalten.
c) Sobald die gewünschte Wassermenge erreicht ist, lassen Sie den Schalter (23) frei, um die Heißwasserabgabe zu verstopfen; schließen Sie den Knopf (4).
d) Nachdem Sie das Heißwasser entnommen haben, prüfen Sie, ob noch Wasser im Wasserbehälter (1) ist.

Achtung: Temperatur des Wassers ist 90-95°, Verbrühungsgefahr! Mit Vorsicht behandeln!

12 – PFLEGE UND SICHERHEITSHINWEISE

a) Putzen Sie regelmäßig den Wassertank (1). Entnehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und spülen Sie ihn aus. (Stellen Sie dabei sicher, dass Sie die Wasserzuführungen in den Tank nicht verbiegen).
b) Putzen Sie nach jeder Verwendung die Aufschäumdüse und das Turbo-Dampf-/Heißwasserrohr (6). Entfernen Sie dazu die Aufschäumdüse vom Dampfrohr.
c) Verwenden Sie ein normales, feuchtes Tuch zur Reinigung.
d) Setzen Sie das Gerät keinen Witterungseinflüssen aus.
e) Tauchen Sie die Maschine nicht ins Wasser.
f) Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist und halten Sie es von Kindern und Minderjährigen fern.

ACHTUNG: Schäden, die durch die Entleerung des Wasserkreislaufes entstehen, lassen die Garantie außer Kraft treten; deshalb empfehlen wir, dass Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam lesen und den Wasserstand im Tank (1) regelmäßig überprüfen.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 92 15/01/10 15.39

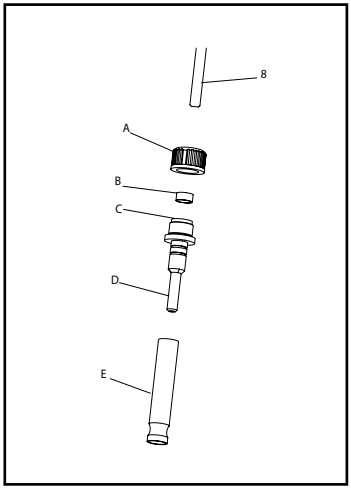


Foto 1

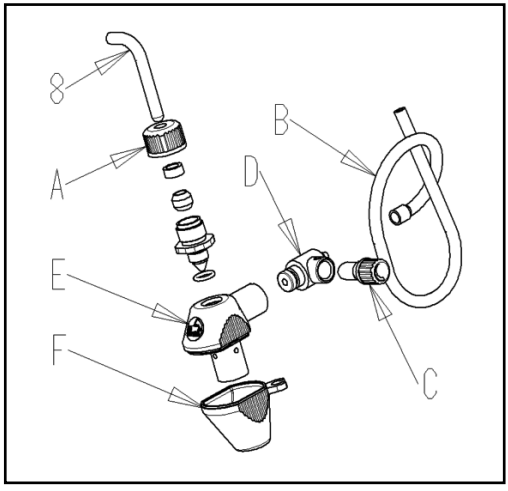


Foto 2

12.1 – REINIGUNG DES TURBODAMPFROHRES

Um zu vermeiden, den Geschmack der Getränke zu verändern und den Kopf des Turbodampfrohres (6) zu verstopfen, reinigen Sie es vorsichtlich mit einem feuchten Lappen nach jedem Gebrauch.
Außer der sofortigen Reinigung, nach jedem Gebrauch, müssen Sie manchmal auch die innere Seite des Dampfrohres reinigen (Foto 1).

- Ziehen Sie den Schlauch (E) aus, in dem Sie ihn nach unten ziehen.
- Drehen Sie die Nutmutter (A) heraus, von rechts nach links, bis zur Entfernung der Dampflanze (8).
- Reinigen Sie den Injektor (D) mit lauwarmem Wasser, und mit Hilfe einer Nadel auch den Kopf des Dampfrohres.

Nach der Reinigung bauen Sie das Alles wieder aus, wie folgt:

- Die Nutmutter (A), den Gummiträger (B) und den Gummi (C) auf die Dampflanze (8) drehen; den Injektor (D) einsetzen; die Nutmutter (A) von links nach rechts drehen, um den Injektor zu fixieren.
- Den Schlauch (E) auf den Injektor nach oben bringen.

12.2 – REINIGUNG DES AUTOMATISCH CAPPUCCINO

Außer der sofortigen Reinigung, nach jedem Gebrauch, müssen Sie manchmal den Cappuccino Automatisch reinigen (Foto 2).

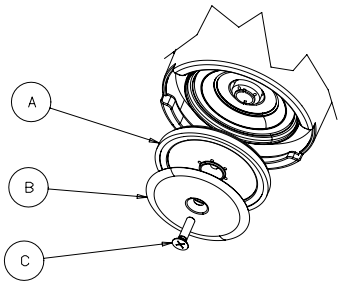
- Ziehen Sie den Silikonschlauch (B) aus dem Absaugehahn (D).
- Drehen Sie die Nutmutter (A) heraus, von rechts nach links, bis zur Entfernung der Dampflanze (8).
- Entfernen Sie das Sieb (F) aus dem Schlagelement (E).
- Ziehen Sie den Absaugehahn (D) aus dem Schlagelement (E).
- Ziehen Sie den Knopf (C) aus dem Hahn (D).

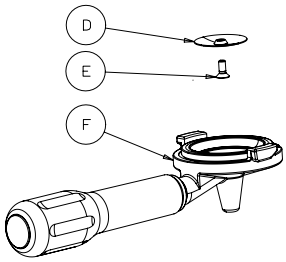
BUONDI_PUCCINO_2010.indd 93 15/01/10 15.39

Reinigen Sie alle Komponenten mit lauwarmem Wasser, und mit Hilfe einer Nadel auch den Kopf des Dampfrohres, dann bauen Sie das Alles wieder auf.

13 – MASCHINE FÜR PODS SYSTEM E:S:E: (OPTIONAL) GEBRAUCH

Die Maschine für Pulverkaffee kann auch, wie folgt, auf E.S.E Pods umgerüstet werden:





a) Durch lösen der Schraube (c) die Dusche (b) und die Platte (a) entfernen.
b) Die Dusche für Pods (d) mit der Schraube (E) befestigen.
c) Siebträger (f) mit Pods System E.S.E. (Durchmesser 42mm) benutzen.

14 – TECHNISCHE DATEN

Betriebspannung: 230-240V 50Hz; 120V 60Hz
Leistungsaufnahme Kesselheizung: 850W
Erwärmungszeit: ca. 6 Min.
Druckpumpe: 15 Bar
Tankvolumen: 1,2 Liter
Größe: 370 x 213 x 235 mm
Gewicht: 6,5 kg

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 94 15/01/10 15.39

15 – STÖRUNGEN UND STÖRUNGSBEHEBUNG

STÖRUNG	URSACHE	MASSNAHME ZUR BEHEBUNG
Maschine schaltet sich nicht ein, und die Kontrollleuchte des Hauptschalters leuchtet nicht auf.	1. Kein Netzstrom. 2. Der Stecker des Netzkabels ist nicht richtig eingesteckt. 3. Netzkabel beschädigt.	1. Kontrollieren Sie das Stromnetz. 2. Stecken Sie den Stecker des Netzkabels vorschriftsmäßig in die Netzsteckdose. 3. Wenden Sie sich zum Austausch des Netzkabels an den autorisierten KUNDENDIENST.
Die Kontrollleuchte «Maschine EIN» leuchtet auf, doch das im Wasserkessel befindliche Wasser wird nicht erhitzt.	1. Die Thermostate der Maschine sind ausgefallen, oder die Sicherheitsvorrichtung ist aktiviert. 2. Der Heizdraht ist gebrochen oder durchgebrannt.	1. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST. 2. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Während des Abgabevorgangs tritt kein Kaffee aus.	1. Kein Wasser im Wassertank. 2. Kaffee zu fein gemahlen. 3. Zu viel Kaffee im Filtereinsatz. 4. Kaffee zu stark gepreßt. 5. Schalter für Dampf steht auf EIN. 6. Kein Wasser im Kreislauf. 7. Dampfdüse (?) zugesetzt.	1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank. 2. Geben Sie gröber gemahlenen Kaffee in das Sieb. 3. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 4. Pressen Sie den Kaffee weniger stark an. 5. Setzen Sie den Schalter für Dampf auf AUS. 6. siehe Kapitel 11.1 – Inbetriebnahme 7. Dampfdüse(?) reinigen oder austauschen.
Starkes Laufgeräusch der Pumpe	1. Kein Wasser im Wassertank. 2. Pumpe läuft trocken.	1. Füllen Sie Wasser in den Wassertank. 2. siehe Kapitel 11.1 – Inbetriebnahme
Der Kaffee tritt zu schnell aus.	1. Kaffee zu grob gemahlen. 2. Zu wenig Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu leicht angepresst 4. Kaffee zu alt oder ungeeignete Qualität.	1. Geben Sie feiner gemahlenen Kaffee in den Sieb. 2. Geben Sie mehr Kaffee in das Sieb. 3. Pressen Sie den Kaffee stärker an. 4. Frischen bzw. anderen Kaffee verwenden.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 95 15/01/10 15.39

Der Kaffee tritt nur in Tropfen aus	1. Kaffee zu fein gemahlen. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Kaffee zu stark gepresst.	1. Geben Sie gröber gemahlenen Kaffee in das Sieb. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 3. Pressen Sie den Kaffee weniger stark an.
Kaffeeaustritt zwischen Brühkopf und Siebträger	1. Siebträger nicht korrekt eingespannt. 2. Zu viel Kaffee im Sieb. 3. Rand des Siebträgers verschmutzt. 4. Siebträgerdichtung abgenutzt.	1. Spannen Sie den Siebträger fest ein. 2. Reduzieren Sie die Menge des Kaffees im Sieb. 3. Befreien Sie den Rand des Siebträgers von Kaffeeresten. 4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Auf dem Kaffee bildet sich keine Crema.	1. Ungeeignete Kaffeemischung. 2. Falscher Mahlgrad. 3. Zu wenig Kaffee im Sieb.	1. Verwenden Sie nur für die Maschine geeignete Kaffeemischungen. 2. Verwenden Sie nur Kaffee in der für die Maschine geeigneten Feinheit. 3. Geben Sie mehr Kaffee in das Sieb.
Kaffee tritt zu kalt aus.	1. Maschine hat die vorschriftsmäßige Betriebstemperatur nicht erreicht. 2. Siebträger nicht vorgewärmt 3. Tasse nicht vorgewärmt. 4. Druckwächter falsch eingestellt.	1. Beachten Sie die Angaben im Kapitel 11.1 – 11.2. 2. Der Siebträger muß gleichzeitig mit dem Gerät vorgewärmt werden, siehe Kapitel 11.1. 3. Sorgen Sie für die Vorwärmung der Tassen. 4. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Kaffee tritt zu heiß aus.	1. Druckwächter falsch eingestellt.	1. Wenden Sie sich an den KUNDENDIENST.
Maschine gibt keinen Dampf ab.	1. Kein Wasser im Wasserkreislauf. 2. Das Dampfrohr ist zugesetzt. 3. Kein Wasser im Wassertank. 4. Das Dampfrohr ist nicht richtig eingesetzt.	1. Siehe Kapitel 11.4 – Dampfabgabe. 2. Reinigen Sie die Öffnung mit einer Nadel. 3. Siehe Kapitel 11.1 4. Setzen Sie das Dampfrohr richtig ein.
– ALARM – der Schalter, den man drückt, blinkt.	1. Wassertank leer. Kein Wasser. Geräusch der Pumpe. 2. Mahlen zu fein. 3. Sieb schmutzig. 4. Kaffee zu viel gepresst.	1. Den Wassertank füllen und die Handlungen für die Füllung des Kessels wiederholen. 2. Das Mahlen ändern. 3. Das Sieb reinigen. 4. Den Kaffee nicht zu viel pressen.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 96 15/01/10 15.39

ÍNDICE

ITALIANO 9-30
ENGLISH 31-52
FRANÇAIS 53-74
DEUTSCH 75-96
ESPAÑOL 97-118

1 – INTRODUCCIÓN AL MANUAL 99

2 – FUNCIÓN DE LA MÁQUINA 99

3 – USOS DE LA MÁQUINA 100

4 – ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD 100

5 – USO INAPROPIADO 102

6 – RIESGOS RESIDUALES 102

7 – ADVERTENCIAS IMPORTANTES 102

8 – LIMPIEZA DE LA CARROCERÍA 103

9 – DESCALCIFICACIÓN 103

10 – ACCESORIOS 104
10.1 – COMPONENTES Y ACCESORIOS MÁQUINA **105**

11 – INSTRUCCIONES DE USO 106
11.1 – PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA **106**
11.2 – PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS (PCN - PCL) **106**
11.2.1 – PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS (PDE) **108**
11.2.1.1 – PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ **108**
11.2.1.2 – PREINFUSIÓN **109**
11.2.1.3 – SUMINISTRO MANUAL (CONTINUO) **110**
11.2.1.4 – AVISO ALARMAS **110**
11.3 – CONSEJOS ÚTILES **110**
11.4 – VAPOR **110**
11.4.1 – CÒMO PREPARAR UN CAPUCHINO A LA ITALIANA CON CAPUCHINO AUTOMÀTIC **112**
11.5 – AGUA CALIENTE (PCN - PCL) **113**
11.5.1 – AGUA CALIENTE (PDE) **113**

12 – MANUTENCIÓN ORDINARIA Y PRECAUCIONES 114
12.1 – LIMPIEZA DISPOSITIVO TURBO VAPOR **115**
12.2 – LIMPIEZA DEL CAPUCHINO AUTOMÁTICO **115**

13 – MÁQUINA PARA USO DE MONODOSIS CON SISTEMA E.S.E. (OPTIONAL) 116

14 – DATOS TÉCNICOS 116

15 – CAUSAS DE NON FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS 117

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 97 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 98 15/01/10 15.39

1 – INTRODUCCIÓN AL MANUAL

El presente manual de instrucciones es parte integrante de la máquina, hay que leerlo aténtamente, tenerlo siempre a disposición para eventuales consultas y conservarlo durante toda la vida útil de la máquina.
En caso de pérdida o de deterioro puede solicitar un nuevo manual a un CENTRO DE ASISTENCIA autorizado.
El manual contiene las instrucciones de uso correcto, de limpieza y de manutención de la máquina e importantes indicaciones sobre las operaciones que hay que hacer con especial atención y sobre los eventuales riesgos residuos.
El manual incluye todas las innovaciones tecnológicas existentes al momento de su redacción; el fabricante se reserva el derecho de aportar todas las modificaciones técnicas necesarias a sus productos y de actualizar los manuales sin la obligación de reexaminar las versiones anteriores de los mismos.
La sociedad PAVONI S.p.A declina todo tipo de responsabilidad por los eventuales daños que puedan directa o indiréctamente sufrir las personas o las cosas y, en consecuencia, aquellos resultantes:
– de la inobservancia de las prescripciones de las normas de seguridad vigentes;
– de la instalación incorrecta;
– de defectos de alimentación;
– del uso inapropiado o incorrecto de la máquina;
– del uso no conforme con lo especificado en el presente manual;
– de graves carencias en la manutención;
– de modificaciones realizadas en la máquina o de cualquier tipo de operación no autorizada;
– del empleo de repuestos no originales o específicos para el modelo;
– de la inobservancia parcial o total de las instrucciones;
– de eventos excepcionales.

2 – FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Esta máquina ha sido fabricada para la preparación doméstica de café exprés con mezclas de café, para la extracción y erogación de agua caliente y/o vapor y para la preparación de leche caliente.
El café exprés se prepara haciendo filtrar el agua, bajo presión y a la temperatura justa, a través de los polvos de café precedentemente molido.
El usuario tiene que leer atentamente las instrucciones del presente manual, a fin de usar corréctamente la máquina.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 99 15/01/10 15.39

3 – USOS DE LA MÁQUINA

Esta máquina esta destinada para:
– bebidas a base de café en granos molidos;
– agua caliente y vapor acuoso para la preparación y el calentamiento de bebidas y leche caliente;
– bebidas a base de leche y café.

4 – ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

El usuario tiene que cumplir con las normas de seguridad vigentes en el país donde se utiliza la máquina, además de las reglas que nos impone el sentido común y las instrucciones que contiene el presente manual.

Para garantizar el funcionamiento correcto de la máquina y el mantenimiento con el tiempo de sus características, aconsejamos comprobar que las condiciones ambientales sean las correctas (la temperatura ambiente tiene que estar comprendida entra 5° y 35° C), evitando la utilización de la máquina en lugares donde se utilizan chorros de agua o en ambientes externos sometidos a agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).

Después de sacar la máquina del embalaje, asegúrese de que se encuentre intacta y de que no haya sufrido desperfectos.
Los componentes del embalaje tienen que entregarse en los correspondientes centros de eliminación y no se pueden dejar en ningún caso sin vigilancia o al alcance de los niños, de animales o de personas no autorizadas.

Coloque la máquina en un lugar seguro, sobre una base sólida, alejada de fuentes de calor y del alcance de los niños.

Antes de conectar y de desconectar la máquina, asegúrese de que el interruptor de arranque se encuentre en la posición de apagado.

Saque la clavija de la toma de corriente, sin estirar el cable de alimentación, cuando no utilice la máquina y antes de iniciar las operaciones de limpieza.

No utilice la máquina si no funciona correctamente o si el cable de alimentación o la clavija se han deteriorado; recomendamos sustituir el cable de alimentación o hacer controlar la máquina por un CENTRO DE ASISTENCIA autorizado.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 100 15/01/10 15.39

No toque las superficies calientes (grupo, calienta tazas, portafiltro, lanza de vapor) para evitar quemaduras.

No saque el portafiltro durante el suministro del café, para evitar posibles quemaduras.

No coloque nunca las manos debajo del grupo y debajo de la lanza de vapor puesto que los líquidos o el vapor suministrado están sobrecalentados y podrían provocar quemaduras.

Después del suministro del café, no saque de forma inmediata el portafiltro, espere algunos segundos para favorecer la eliminación de la presión residual eventual y evitar, al mismo tiempo, posibles quemaduras.

Preste atención para evitar hacer funcionar la máquina sin agua ya que se podría deteriorar la resistencia.

Para evitar desperfectos utilice sólo accesorios o piezas de recambio homologadas por el fabricante.

Las personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos adecuados no pueden utilizar este aparato, a menos que hayan recibido la preparación necesaria o que estén controlados por una persona responsable para su seguridad.

Los niños tienen que estar controlados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

En caso de averías o funcionamiento imperfecto de la máquina, apáguela evitando cualquier manipulación y póngase en contacto con el CENTRO DE ASISTENCIA autorizado para sustituir, eventualmente con piezas de recambio originales, las partes desgastadas o deterioradas.

No utilice nunca la cafetera si el cable de alimentación es defectuoso. Haga sustituir enseguida por un Centro de Asistencia Autorizado los cables y las clavijas defectuosas.

Si se realizan intervenciones de reparación no autorizados en la máquina o se utilizan piezas de recambio no originales, se incurre en la caducidad de las condiciones de garantía y, por lo tanto, la empresa fabricante se reserva el derecho de no reconocer su validez.

No utilice la máquina en ambientes externos.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 101 15/01/10 15.39

No utilice la máquina para otros uso que non sea el uso para el que se ha construido.

Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja la máquina, el cable de alimentación u otros componentes eléctricas en el agua.

En caso de incendio utilice extintores de anhídrido carbónico (CO_2). No utilice agua o extintores de vapor.

Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza y de mantenimiento, desactive la máquina situando el interruptor de arranque en la posición de apagado, saque la clavija de la toma de corriente, sin estirar el cable de alimentación, y espere que se enfríe.

Para las operaciones de limpieza no utilice alcohol o disolventes, abrasivos o detergentes, es suficiente un paño suave humedecido con agua.

5 – USO INAPROPIADO

En caso de uso inapropiado, caducará la garantía y el fabricante no será responsable por daños provocados a las personas o a las cosas.

Se considera uso inapropiado:

- todo uso distinto al declarado;
- toda operación realizada en la máquina en contradicción con las indicaciones mencionadas en este manual;
- todo uso despeués de la manipulación de los componentes o de los dispositivos de seguridad;
- el uso de la máquina en ambientes externos.

6 – RIESGOS RESIDUALES

El usuario no puede ser protegido contra el chorro directo de vapor o de agua caliente, por lo tanto, usar la máquina con la máxima cautela para evitar quemaduras y ustiones.

La firma fabricante declina toda responsabilidad por los daños a las cosas, a las personas o a los animales causados por eventuales operaciones en la máquina por parte de personas no calificadas o no autorizadas.

7 – ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Colocar la máquina sobre una base estable y seca, lejos de fuentes de calor y del alcance de los niños.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 102 15/01/10 15.39

Controlar siempre la cantidad del agua en el tanque, la falta de agua con la máquina en funcionamiento comporta el bloqueo de la bomba de alimentación o el daño irreversible de la misma.

La máquina, cuando está encendida, además de calentar el agua produce vapor, que permanece dentro de la caldera; por razones de seguridad se aconseja de no dejarla al alcance de los niños, de no tocar las partes calientes como el grupo erogación café, el portafiltro, el grifo de vapor, el calientatazas, para evitar posibles quemaduras o ustiones.

No quitar el portafiltro y no poner para nada las manos debajo del grupo erogación o del dispositivo turbo vapor durante la erogación para evitar posibles ustiones.

Es normal que gotee agua del portafiltro luego de la erogación del café..
Si la máquina no se utiliza a menudo, desactivarla apagando el interruptor general y quitando el cable de alimentación de la toma de corriente sin tirarlo.

Atención: no accionar jamás la bomba sin agua.

8 – LIMPIEZA DE LA CARROCERÍA

Limpiar el cuerpo de la máquina con un paño húmedo y luego secarlo.

No usar alcohol o solventes, abrasivos o detergentes, para no dañar las superficies externas.

No sumergir la máquina en el agua, ni siquiera parciálmente.

9 – DESCALCIFICACIÓN

Le aconsejamos de descalcificar la máquina segùn la frecuencia de uso y el grado de dureza del agua, usando productos descalcificadores específicos que se venden en los comercios o en los Centros de Asistencia Autorizados.

Preparar en un recipiente una solución de agua (1,5 litros) y descalcificador y diluirla cuidadósamente en agua, sucesivamente verter la solución en el tanque de agua (1).
Colocar un recipiente adecuado debajo del grupo de erogación café (5) y del dispositivo erogador turbo vapor (6).

Máquina (PCN-PCL)
Poner el interruptor café/agua caliente (14) en la posición de encendido y dejar fluir la solución a través del grupo erogación café (5) por aprox. 15 segundos y luego interrumpir la erogación.
Ecender el interruptor vapor (15) y el interruptor café/agua caliente (14) y girar con precaución el pomo erogación vapor (4) dejando salir el agua del turbo vapor (6) por algunos segundos y luego interrumpir la erogación.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 103 15/01/10 15.39

Máquina Domus Bar Electrónica dosificada y Domus Casa Dosificada

Pulse la tecla de programación dosis/suministro manual (20) y deje que la solución pase a través del grupo de salida del café (5), durante 15 segundos aproximadamente, e interrumpa el suministro.
Gire el mando de suministro del vapor (4), pulse el botón de toma de agua caliente (23) y haga salir agua por el turbo vapor (6) durante algunos segundos, luego interrumpa el suministro.

Esperar 20 minutos y repetir la operación hasta que la solución depositada en el tanque haya alcanzado el nivel mínimo.

Remover el tanque del agua (1), enjuagarlo abundantemente y llenarlo con agua fresca, poniéndolo nuevamente en su respectiva sede.

10 – ACCESORIOS

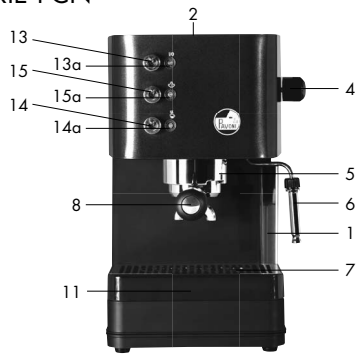
Filtro 1 taza / cápsulas monodosis.
Filtro 2 tazas.
Prensa – café.
Portafiltro.
Capuchino Automático.
Manual de instrucciones y de uso.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 104 15/01/10 15.39

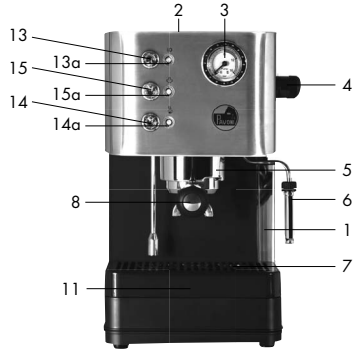
10.1 – COMPONENTES Y ACCESORIOS MÁQUINA

1. Tanque de agua fría
2. Calientatazas pasivo
3. Manómetro
4. Pomo vapor/agua caliente
5. Grupo erogación
6. Erogador vapor/agua caliente
7. Rejilla removible apoya taza/s
8. Portafiltro
9. Filtro 1 taza / cápsulas monodosis
10. Filtro 2 tazas
11. Cubeta extraíble goteo agua
12. Prensa-café
13. Interruptor de alimentación
13a. Piloto: máquina encendida
14. Interruptor de erogación del café/agua caliente
14a. Piloto: interruptor cafe
15. Interruptor de vapor
15a. Piloto: máquina en temperatura
16. Capuchino automático
17. Toma de corriente
18. Portafiltro para monodosis E.S.E (opcional)
19. Medidor cafe
20. Tecla programación dosis/Suministro manual
21. Tecla suministro café 1 corto/2 cortos
22. Tecla suministro café 1 largo/2 largos
23. Tecla toma de agua caliente
24. Tecla vapor

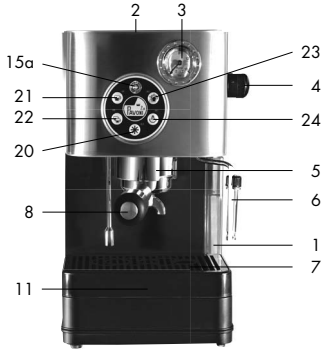
SERIE PCN

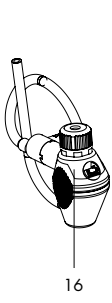


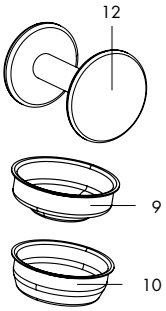
SERIE PCL

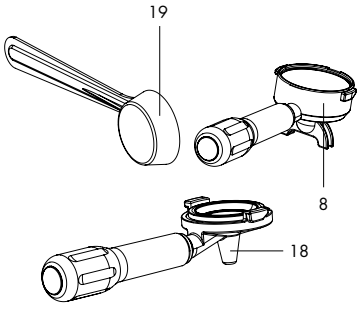


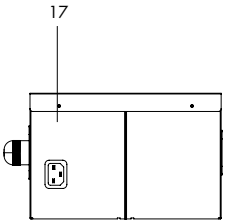
SERIE PDE











BUONDI_PUCCINO_2010.indd 105 15/01/10 15.39

11 – INSTRUCCIONES DE USO

11.1 – PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

a) Llenar el tanque (1) con agua fría.
b) Encender la máquina posicionando el interruptor general (13) en la posición "I". El encendido de la lámpara (13a) confirma la alimentación eléctrica.
c) Introducir el portafiltro en el grupo erogación.
d) Abrir el pomo vapor/agua caliente (4).

Máquina (PCN-PCL)
Coloque la palanca interruptor de suministro de café/agua caliente (14) y la palanca interruptor del vapor (15) en la posición "I". Cuando del pitorro del turbo vapor (6) salga el agua, coloque la palanca interruptor de suministro de café/agua caliente (14) y la palanca interruptor del vapor (15) en la posición "0" y cierre el mando (4).

Máquina (PDE)
Pulse la tecla de toma del agua caliente (23). Cuando del pitorro del turbo vapor (6) salga el agua, suelte la tecla de toma del agua caliente (23) y cierre el mando (4).
e) Para no repetir tales operaciones se aconseja controlar el nivel del agua en el recipiente (1) a fin de evitar el vaciado del circuito hídrico de la máquina. De otra manera, hay que repetir las operaciones.
f) Después de haber realizado estas operaciones esperar a que la máquina alcance la temperatura de funcionamiento para poder erogar un café, lámpara (15a) encendida.

N.B. El piloto que marca la temperatura (15a) continuará apagándose y encendiéndose automáticamente durante el periodo de calentamiento. Después del encendido de la máquina, para poder obtener el primer cafe, tendremos que esperar cerca de 6 minutos, para las siguientes tomas, la máquina ya estará preparada.

11.2 – PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS (PCN - PCL)

Para preparar un buen café exprés, es importante emplear un café de primera calidad, bien tostato y molturado como es debido.

Su máquina de café exprés con bomba requere una mezcla de café molido fino. Si el café queda molino grueso, la bebida sale clara, sin cuerpo y sin crema. Cuando el café está excesivamente molido, la bebida sale oscura, fuerte y con poca crema.
Lo más aconsejable consiste en moler el café con un molinillo, **inmediatamente antes de usarlo**, ya que una vez molino, pierde su aroma en poco tiempo.
Las tazas calientes contribuyen a conservar la temperatura ideal del café que sale de la máquina.
Por consiguiente, LA PAVONI S.p.A. le aconseja colocar las tazas antes de uasrlas, en placa calienta tazas (2).

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 106 15/01/10 15.39

a) Controle que en el depósito (1) haya una cantidad suficiente de agua.
b) Introduzca el portacacillo (8) en el grupo de erogación de café (5), montando el cacillo para una taza (9) o para dos tazas (10), en función del nùmero de café que desee preparar. Sujételo en su lugar, haciéndolo girar desde la izquierda hacia la derecha, hasta que quede perfectamente bloqueado, de manera queda comenzar la fase de precalentamiento.
c) Accione el interruptor general (de palanca/pulsador) (13). Se ilumina la luz piloto de "encendido" (13a) que indica que la máquina está funcionando.
d) Esperar que la máquina alcanze la temperatura correcta para poder suministrar el cafe, piloto (15a).
e) Extraiga el portacacillo (8) y llene el cacillo con una o dos medidas de café molido (un medidor por taza de café). Nivele y compacte el café con el prensador (12), pero sin apretar excesivamente.
f) Con la palma de la mano limpie el borde del cacillo, para eliminar los restos de café que hayan quedado. Enganche el portacacillo (8) en el grupo de erogación de café (5). A continuación, hágalo girar hacia la derecha hasta que quede bloqueado y, por consiguiente, sujetado contra el grupo mismo.
g) Coloque una o dos tazas precalentadas sobre la rejilla al efecto (7), controlando que consiguiente, sujetado contra el grupo mismo.
h) Accione el interruptor de café/agua caliente (de palanca/pulsador) (14). El café comenzará a salir por las boquillas del portacacillo (8). Una vez que haya obtenido la candidad de café deseada, interrumpa la erogación pulsando una vez más el interruptor (14), pero no desenganche el portacacillo.

¡Atención! Cuando el café sale de las boquillas del portacacillo está a una temperatura de 75-85°C y provoca quemaduras de distinta gravedad. Proceda con todo cuidado, pura no quemarse.

Extraiga las taza y sirva el café el acto.

La máquina está equipada con una electroválvula antigoteo (solamente versiones PCL), que permite eliminar el goteo del grupo de erogación casi por completo. Sin embargo, es normal que gotee ligeramente a raiz de los posos de café mojados que quedan en el mismo.
Cuando se enciende el interruptor de café (14), la aguja del manómetro de presión de la bomba (3) se ubica rápidamente en la zona verde de la escala. Cuando el café termina de salir de la máquina, la aguja vuelve a cero.
Si desea preparar más café, extraiga lentamente el portacacillo del grupo de erogación, haciéndolo girar hacia la izquierda hasta que se desenganche. Realice todos sus movimientos con suma prudencia puesto que el portacacillo está caliente y los posos de café seguramente contieen agua. Tras extraer el portacacillo, comenzará a gotear debido a la presión del agua en el sistema.
Extraiga los posos de café del cacillo y repita las operaciones descritas más arriba.

N.B. Aconsejamos un suministro máximo de 40 segundos.

¡Atención!Cuando el interruptor del vapor (15) está ubicado en la posición que da paso a la salida del vapor, el circuito impide que caiga cafè en la taza (modeles PCL)

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 107 15/01/10 15.39

11.2.1 – PREPARACIÓN DEL CAFÉ EXPRÉS (PDE)

Para preparar un buen café exprés, es importante emplear un café de primera calidad, bien tostato y molturado como es debido.
Su máquina de café exprés con bomba requere una mezcla de café molido fino. Si el café queda molino grueso, la bebida sale clara, sin cuerpo y sin crema. Cuando el café está excesivamente molido, la bebida sale oscura, fuerte y con poca crema.
Lo más aconsejable consiste en moler el café con un molinillo, **inmediatamente antes de usarlo**, ya que una vez molino, pierde su aroma en poco tiempo.
Las tazas calientes contribuyen a conservar la temperatura ideal del café que sale de la máquina.
Por consiguiente, LA PAVONI S.p.A. le aconseja colocar las tazas antes de uasrlas, en placa calienta tazas (2).

En la fase de Stand-by, durante la fase de descanso, la máquina encenderá en modalidad secuencial los led del teclado.

11.2.1.1 – PROGRAMACIÓN DE LAS DOSIS DE CAFÉ

Con esta máquina es posible programar dos dosis distintas de agua para obtener una o dos tazas de café.
Para regular las dosis de agua y para poderlas memorizar para una sucesiva solicitud de suministro, lleve a cabo antes el siguiente procedimiento:
a) Introduzca el filtro (9) 1 taza o (10) 2 tazas en el portafiltro (8).
b) Extraiga el portacacillo (8) y llene el cacillo con una o dos medidas de café molido (un medidor por taza de café).
c) Pulse de forma uniforme el contenido del filtro con la prensa (12).
d) Introduzca el portafiltro (8) en el grupo de salida del café (5) girándolo de izquierda a derecha con fuerza.
Sucesivamente efectúe lo siguiente:
1. Pulse la tecla de programación (20) durante 5 seg. hasta que el indicador visual empiece a parpadear. Contemporáneamente se iluminarán los símbolos de las teclas 21 – 22.
2. Después de introducir el filtro de una taza, pulse la tecla (21) dejando fluir el café.
3. Pulse de nuevo la misma tecla (21) cuando haya alcanzado la dosis óptima deseada para un café.
4. A partir de ese momento, la dosis de agua atribuida para un café a la tecla (21) se memorizará y el indicador visual situadodebajo de la tecla se apagará.
5. Repita los pasos de los puntos 3 y 4 para programar la dosis de agua para la tecla (22).
6. Cada usuario podrá programar las dosis para obtener un café más o menos fuerte y podrá atribuir dosis menores o mayores a las teclas (21 y 22) para utilizar el filtro de 1 o 2 tazas.
7. Después de la memorización de estas dosis, pulse de nuevo la tecla (20) "MENÚ" para salir de la función de programación.
8. Los pilotos de las teclas empezarán a encenderse de nuevo en modalidad secuencial. La máquina ya está preparada para obtener el suministro de cafés óptimos.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 108 15/01/10 15.39

¡Atención! Cuando el café sale de las boquillas del portacacillo está a una temperatura de 75-85°C y provoca quemaduras de distinta gravedad. Proceda con todo cuidado, pura no quemarse.

Extraiga las taza y sirva el café el acto.

La máquina está equipada con una electroválvula antigoteo (solamente versiones PCL e PDE), que permite eliminar el goteo del grupo de erogación casi por completo. Sin embargo, es normal que gotee ligeramente a raiz de los posos de café mojados que quedan en el mismo.
Cuando se enciende el interruptor de café (14), la aguja del manómetro de presión de la bomba (3) se ubica rápidamente en la zona verde de la escala. Cuando el café termina de salir de la máquina, la aguja vuelve a cero.
Si desea preparar más café, extraiga lentamente el portacacillo del grupo de erogación, haciéndolo girar hacia la izquierda hasta que se desenganche. Realice todos sus movimientos con suma prudencia puesto que el portacacillo está caliente y los posos de café seguramente contieen agua. Tras extraer el portacacillo, comenzará a gotear debido a la presión del agua en el sistema.
Extraiga los posos de café del cacillo y repita las operaciones descritas más arriba.

11.2.1.2 – PREINFUSIÓN

La máquina permite configurar la dosificación de manera que el suministro correspondiente a las dosis de café esté precedida por la preinfusión. Pulsando las teclas dosis (21 y 22), el ciclo de suministro normal estará precedido por un breve chorro de agua temporizado utilizado para humedecer la pastilla de café antes de pasar al suministro efectivo.
Esta función permite aprovechar de forma mejor la pastilla de café.

N.B. La máquina está configurada con la preinfusión en "**ON**"; para desactivar esta función es necesario efectuar las siguientes operaciones.

ACTIVACIÓN PREINFUSIÓN
Con la máquina apagada, en estado de OFF, encienda la máquina manteniendo pulsada la tecla (22). La iluminación del led indica que la Preinfusión se ha activado. Después de la iluminación del led, apague y encienda de nuevo la máquina para situarla en un estado de funcionamiento normal.

DESACTIVACIÓN PREINFUSIÓN
Con la máquina apagada, en estado de OFF, encienda la máquina manteniendo pulsada la tecla (21). La iluminación del led indica que la Preinfusión se ha desactivado. Después de la iluminación del led, apague y encienda de nuevo la máquina para situarla en un estado de funcionamiento normal.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 109 15/01/10 15.39

11.2.1.3 – SUMINISTRO MANUAL (CONTINUO)

Pulsando y soltando sucesivamente en menos de 5 segundos la tecla de programación dosis/Suministro manual (20), la máquina empezará el suministro del café. Cuando haya alcanzado la dosis deseada, pulse la tecla (20) para detener el suministro.

N.B. Aconsejamos un suministro máximo de 40 segundos.

11.2.1.4 – AVISO ALARMAS

Si durante la fase de suministro el led correspondiente a la tecla pulsada parpadea, compruebe las siguientes situaciones:
· Depósito agua vacío.
· Ausencia de agua en la caldera.
· Ruido bomba.
Acción – Llene el depósito y repita el procedimiento de llenado de la caldera.
· Molido demasiado fino.
Acción – Modificación del molido.
· Filtro sucio.
Acción – Limpie el difusor del grupo.
· Café demasiado apretado.
Acción – Evite presionar de forma excesiva el café.

11.3 – CONSEJOS ÚTILES

a) Después de cada uso no es necesario lavar los filtros (9) y (10) lo importante es asegurarse que los orificios de los mismos no estén obstruidos.
b) Para obtener un excelente resultado, se aconseja de calentar las tazas en el respectivo calientatazas (2), que funciona sólo cuando la máquina está apagada.

11.4 – VAPOR

El vapor se puede utilizar para montar la leche para el capuchino pero también para calentar las bebidas.

¡Atención! ¡Peligro de quemaduras! Al inicio del suministro se pueden verificar breves salpicaduras de agua caliente. El tubo de suministro puede alcanzar temperaturas elevadas: evite tocarlo directamente con las manos.

Versión con turbo capuchino (PCN-PCL)
1. Prepare el exprés en tazas grandes tal como se ha especificado.
2. Con la máquina preparada para suministrar café, dirija el tubo de vapor encima de la cubeta (7), abra el mando del grifo "Agua caliente/vapor" (4) durante unos segundos de manera que salga el agua residual por el tubo de vapor; en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 110 15/01/10 15.39

3. Cierre el mando del grifo vapor/agua caliente (4).
4. Posicionar el interruptor de vapor (15) en la posición "I".
5. Después de aproximadamente 15-20 segundos, y cuando el indicador visual de obtención de la temperatura correcta (15a) se encenderá, coloque la jarra llena hasta la mitad con leche fría debajo del turbo capuchinador del turbo vapor (6).

IMPORTANTE Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizada tienen que estar frías.

6. Gire lentamente el mando del grifo de suministro del vapor (4) en sentido contrario al de las agujas del reloj para hacer salir el vapor.

IMPORTANTE La presión del vapor aumentará mientras se gira el mando.

N.B. Aconsejamos un suministro máximo de 60 segundos.

7. Gire la jarra con un movimiento circular prestando atención para que los extremos de la boquilla del vapor se encuentre apenas sumergida en la leche cuando empezará a formarse la emulsión. No haga hervir la leche. Cuando haya obtenido la emulsión deseada, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del vapor para interrumpir el suministro del vapor y saque la jarra. Poner el interruptor de vapor (15) en la posición "0".
8. VVierta la leche emulsionada en el café. Decore con canela, cacao o nuez moscada. Sírvalo.

N.B. para preparar enseguida otro café, llene la caldera con agua para situarla en la temperatura correcta. En caso contrario, el café podría saber a quemado.

9. Coloque una taza vacía en la rejilla. No introduzca el portafiltro. Posicionar el interruptor de cafè (14) en la posición "I" haciendo llenar la taza de agua. Cuando la taza esté llena, poner el interruptor de café (14) en la posición "0". Ahora podrá preparar otro café.

Atención: para el correcto funcionamiento de la máquina, aconsejamos limitar el suministro de vapor a un máximo de 60 segundos.

Versión con turbo capuchino (PDE)
1. Prepare el exprés en tazas grandes tal como se ha especificado.
2. Con la máquina preparada para suministrar café, dirija el tubo de vapor encima de la cubeta (7), abra el mando del grifo "Agua caliente/vapor" (4) durante unos segundos de manera que salga el agua residual por el tubo de vapor; en poco tiempo empezará a salir sólo vapor.
3. Cierre el mando del grifo vapor/agua caliente (4).
4. Pulse la tecla vapor (24).
5. Después de aproximadamente 15-20 segundos, y cuando el indicador visual de obtención de la temperatura correcta (15a) se encenderá, coloque la jarra llena hasta la mitad con leche fría debajo del turbo capuchinador del turbo vapor (6).

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 111 15/01/10 15.39

IMPORTANTE Para garantizar un mejor resultado en la preparación del capuchino, la leche y la taza utilizada tienen que estar frías.

6. Gire lentamente el mando del grifo de suministro del vapor (4) en sentido contrario al de las agujas del reloj para hacer salir el vapor.

IMPORTANTE La presión del vapor aumentará mientras se gira el mando.

N.B. Aconsejamos un suministro máximo de 60 segundos.

7. Gire la jarra con un movimiento circular prestando atención para que los extremos de la boquilla del vapor se encuentre apenas sumergida en la leche cuando empezará a formarse la emulsión. No haga hervir la leche.
8. Cuando haya obtenido la emulsión deseada, gire en el sentido de las agujas del reloj el mando del vapor para interrumpir el suministro del vapor y saque la jarra. Pulse de nuevo la tecla del vapor (24).
9. Vierta la leche emulsionada en el café. Decore con canela, cacao o nuez moscada. Sírvalo.

N.B. Para preparar enseguida otro café, llene la caldera con agua para situarla en la temperatura correcta. En caso contrario, el café podría saber a quemado.

10. Coloque una taza vacía en la rejilla. No introduzca el portafiltro. Pulse la tecla de suministro manual (20) haciendo llenar la taza de agua. Cuando la taza esté llena, pulse de nuevo la tecla (20). Ahora podrá preparar otro café.

Atención: para el correcto funcionamiento de la máquina, aconsejamos limitar el suministro de vapor a un máximo de 60 segundos.

11.4.1 – CÒMO PREPARAR UN CAPUCHINO A LA ITALIANA CON CAPUCHINO AUTOMÀTIC

Antes de poner la màquina en funcionomiento, cambie el dispositivo vaporizador turbo (9) por el Capuchino Automàtic (16).
A continuaciòn, efectùe los siguientes operaciones:
1. verifique que el grifo vapor/aguo caliente (4) esté cerrado;
2. afloje en anillo roscado superior (A) del vaporizador turbo (6) (fotografia 1), haciéndolo girar hacia la izquierda;
3. extraiga el dispositivo vaporizador turbo (6) del tubo vopor, tirando para abajo;
4. monte el Capuchino Automàtic (16) en el tubo vapor, empujando hacia arriba, hasta que el latiguillo se apoye confra el empalme. Luego enrosque el anillo haciéndolo girar hacia la derecha.
Prepare el café exprés en la taza para capuchino.
Acto seguido, cuando la màquina esté lista para dispensar vapor, proceda de la siguiente manera:
1. abra y cierre brevemente dos o tres veces el grifo vapor/agua caliente (4) hasta que del Capuchino Automàtic (16) sòlo salga vapor;

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 112 15/01/10 15.39

2. eche leche frìa en el recipiente e introduzca el tubo de aspiraciòn (B) de silicona (fotografia 2) del Capuchino Automàtic (16) en el mismo;
3. coloque la taza con el cafè, que tiene preparado aparte, bajo la boquilla del Capuchino Automàtic (16). Abra el grifo vapor (4), haciéndolo girar hacia la izquierda. Empieza a salir leche caliente batida y llena de espuma. Para que deje de salir, haga girar el grifo vapor (4) hacia la derecha.
Es posible regular la espuma de la leche, mediante el volante de regulaciòn (C) del Capuchino Automàtic (16) hasta obtener la consistencia cremosa deseada. Si desea preparar un crema espesa, hégalo girar hacia la derecha. Para obtener, una crema màs espumosa hàgalo girar hacia la izquierda (fotografia 2).
Una vez finalizadas dichas operaciones, limpie siempre el Capuchino Automàtic a fin de eliminar los restos de leche. Al efecto:
1. ponga al lado de la màquino un vaso lleno de agua y sumerja en el mismo el tubo de aspiraciòn (B);
2. siga las instrucciones para preparar un capuchino normal y deje que fluya el agua sucia, de manera tal que caiga en un recipiente adeguado.

¡Cuidado! Para que la màquina funcione correctamente, LA PAVONI Spa la aconseja que interrumpa la salida de la leche al cabo de 60 segundos, como màximo.

11.5 – AGUA CALIENTE (PCN - PCL)

a) Asegurarse de haber efectuado todas las operaciones mencionadas en el párrafo 11.1 "puesta en funcionamiento de la máquina".
b) Abrir el pomo (4) y poner el interruptor de café/agua caliente (14) y el interruptor (15) en la posición "I", comenzará a salir inmediátamente del turbo vapor (6).
c) Alcanzada la cantidad de agua deseada, poner nuevamente el interruptor de café/agua caliente (14) en la posición "0" y sucesívamente cerrar el pomo (4).
d) Después de la extracción del agua caliente se aconseja controlar que el tanque (1) contenga agua.

Atención: el agua erogada sale hasta una temperatura de 90-95 °C, por lo tanto, se aconseja operar con extrema cautela para evitar posibles ustiones.

11.5.1 – AGUA CALIENTE (PDE)

a) Asegúrese de haber efectuado todas las operaciones que aparecen en el apartado 11.1 "puesta en funcionamiento de la máquina".
b) Abra el mando (4), pulse y mantenga pulsada la tecla (23), obtendrá de forma inmediata la salida de agua del turbo vapor (6).
c) Cuando haya alcanzado la cantidad de agua deseada, suelte la tecla (23) para interrumpir el suministro del agua caliente y cierre el mando (4).
d) Después de la toma de agua caliente recomendamos controlar que el depósito (1) contenga agua.

Atención: el agua suministrada sale a una temperatura de más o menos 90-95° C, trabaje con extrema prudencia para evitar posibles quemaduras.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 113 15/01/10 15.39

12 – MANUTENCIÓN ORDINARIA Y PRECAUCIONES

a) Se aconseja efectuar una limpieza periódica del tanque del agua, extrayéndolo con atención de su alojamiento mediante su manija respectiva y reintroduciendo luego en su interior los tubos del agua (tener cuidado que los mismos no se plieguen).
b) Después de cada uso se aconseja limpiar el tubo del vapor y el dispositivo para preparar capuchinos que se puede extraer tirándolo hacia abajo.
c) Para la limpieza utilizar un paño humedecido en agua.
d) No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos.
e) No poner el aparato en agua.
f) Hacer funcionar el aparato solamente bajo el control de adultos y no dejarlo al alcance de los niños.

Atención: eventuales averías producidas por haber dejado sin agua el circuito hídrico de la máquina hará caducar la garantía, por lo tanto, se aconseja leer aténtamente las instrucciones de uso y controlar periódicamente el nivel del agua en el tanque (1).

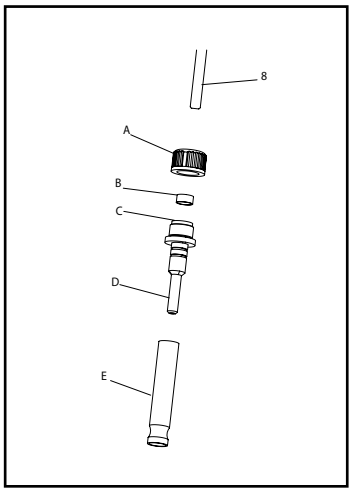


Foto 1

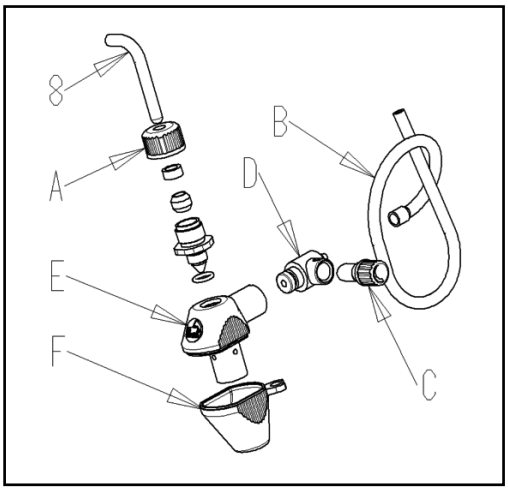


Foto 2

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 114 15/01/10 15.39

12.1 – LIMPIEZA DISPOSITIVO TURBO VAPOR

Para evitar alterar el sabor de las bebidas que se quieren calentar y evitar la obturación del agujero del terminal del turbo vapor (6), limpie el dispositivo con cuidado con un paño húmedo y después de cada uso.
Además de la limpieza inmediata después de cada uso, someta de vez en cuando el interno del turbo vapor a una limpieza más precisa (foto 1).

- Saque el canal (E) del turbo vapor estirando hacia abajo.
- Desatornille el anillo roscado (A) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta que se desenganche de la lanza de vapor (8).
- Limpie el inyector (D) de los residuos de leche con agua templada y limpie con una aguja el orificio del chorro de vapor que esté obstruido por los grumos de la leche endurecida.

Después de la limpieza móntelo de nuevo de la forma siguiente:

- Introduzca el anillo roscado (A), la pieza que presiona sobre el tapón de goma (B) y el tapón de goma (C) en la lanza de vapor (8), introduzca el inyector (D) en la lanza de vapor (8) hasta el tope, atornille la abrazadera (A) en el sentido de las agujas del reloj hasta el final del roscado para enganchar el inyector.
- Introduzca el canal (E) en el inyector empujándolo hacia arriba.

12.2 – LIMPIEZA DEL CAPUCHINO AUTOMÁTICO

Además de la limpieza inmediata después de cada uso, someta de vez en cuando el Capuchino Automático a una limpieza más precisa (foto 2):

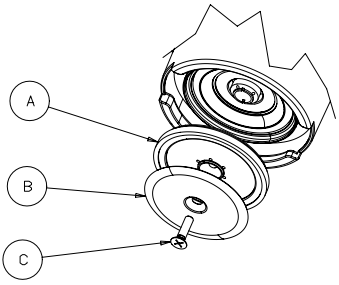
- Saque el tubo de silicona (B) del grifo de aspiración (D).
- Desatornille el anillo roscado (A) girándolo en sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta que se desenganche de la lanza de vapor (8).
- Separe, pulsando sobre las zonas graneadas el atomizador (F) del cuerpo montador de leche (E).
- Saque el grifo de aspiración de la leche (D) del cuerpo montador de leche (E).
- Saque el volante de regulación (C) del grifo (D).

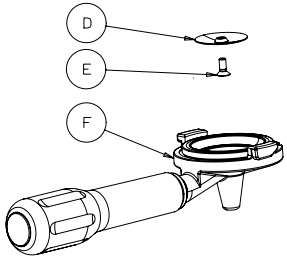
Lave todas las piezas con cuidado en agua corriente templada para eliminar los residuos de la leche o los grumos endurecidos y monte de nuevo los componentes en el sentido inverso.

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 115 15/01/10 15.39

13 – MÁQUINA PARA USO DE MONODOSIS CON SISTEMA E.S.E. (OPTIONAL)

La máquina está fabricada para el uso de café molido. Está máquina también puede ser compatible del sistemas de monodosis E.S.E., siguiendo los siguientes pasos:





a) Quitar el disco adaptable (A) y la ducha del molino (B), desenroscar el tornillo (C).
b) Montar la ducha para la monodosis (D) y apretar el tornillo (E).
c) Utilizar el portafiltros (F) con monodosis tipo E.S.E. (diametro 42mm).

14 – DATOS TÉCNICOS

Alimentación eléctrica: 230-240V 50Hz ; 120V 60Hz
Potencia: 850W
Tiempo de calentamiento: aprox. 6 minutos
Presión bomba: 15 bar
Capacidad tanque de agua: 1,2 litros
Dimensiones (HxLxP): 370 x 213 x 235 mm
Peso: 6,5 kg

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 116 15/01/10 15.39

15 – CAUSAS DE NON FUNCIONAMIENTO O ANOMALÍAS

PROBLEMAS	CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no funciona y el piloto del interruptor no se enciende	1. No hay electricidad 2. El enchufe del cable de alimentación no está insertado corréctamente 3. El cable de alimentación está estropeado	1. Restaurar la electricidad 2. Insertar corréctamente la enchufe del cable de alimentacciòn 3. Vaya al centro de ayuda para la reparación
El piloto de alimentación está encendida y el agua no se calienta	1. Los termóstatos de servicio no funcionan 2. La resistencia está cortada o quemada	1. Vaya al centro de ayuda para la reparación 2. Vaya al centro de ayuda para la reparación
En la preparación no fluye el expreso/café	1. No hay agua en la tanque 2. El café está molido demasiado fino 3. La cantidad de café es demasiado 4. El café está demasiado apretado 5. El interruptor del vapor es accionado 6. No hay agua en los tubos 7. La ducha está sucia	1. Introducir el agua en la tanque 2. Reemplazar con cafè molido màs grueso 3. Reducir la cantidad de cafè en el filtro 4. Apretar menos el cafè 5. Desconectar el interruptor del vapor 6. Véase pàrrafo 11.1 7. Limpiar o reemplazar la ducha
Fuerte ruido de la bomba	1. No hay agua en el tanque 2. La bomba no funciona	1. Introducir agua en el tanque 2. Véase pàrrafo 11.1
El expreso / café fluye demasiado rápido	1. El café está molido demasiado grueso 2. La cantidad del café es insuficiente 3. El café está poco apretado 4. El café es viejo o no es adecuado	1. La regulación de la molienda tiene que ser màs fina 2. Aumentar la cantidad de cafè 3. Apretar mayórmente el cafè 4. Cambiar el ca
El expreso / café fluye en gotas	1. El café está molido demasiado fino 2. La cantidad del café es excesiva 3. El café está demasiado apretado	1. La regulación de la molienda tiene que ser màs grande 2. Disminuir la cantidad de cafè 3. Apretar menos el cafè
El expreso / café fluye entre la válvula de distribución y el portafiltro	1. El portafiltro no está en la posición correcta 2. Excesiva cantidad de cafè en el filtro 3. El borde del portafiltro no está limpio 4. La junta del posavasos es vieja	1. Introducirlo en la correcta posiciòn 2. Reducir la cantidad de cafè 3. Quitar los residuos de cafè del borde del portafiltro – limpiar la guarniciòn del posavasos 4. Vaya al centro de ayuda para la reparación

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 117 15/01/10 15.39

No hay nata en el expreso	1. La mezcla de cafè no es adapta para el tipo de maquina 2. La molenda no es correcta 3. La cantidad de café es insuficiente	1. Reemplazar el cafè 2. Regular la molienda del cafè 3. Aumentar la cantidad de cafè y apretarlo adecuádamente.
El expreso fluye demasiado frio	1. La màquina no tenía la correcta temperatura 2. El portafiltro no había sido precalientado 3. Las tazas no habían sido precalientadas 4. El termostato no trabaja en los correctos parámetros	1. . Véase pàrrafo 11.1 y pàrrafo 11.2 2. El portafiltro tiene que ser calentado al mismo tempo que el agua, Véase pàrrafo 11.1 3. Calentar las tazas sobre el calientatazas (2) 4. Vaya al centro de ayuda para la reparación
El café fluye demasiado caliente	1. El termostato no trabaja en los correctos parámetros	1. Vaya al centro de ayuda para la reparación
La máquina no eroga vapor	1. No ha sido cargado el circuito 2. El agujero del erogador vapor/agua caliente está obstruido 3. No hay agua en la tanque 4. El tubo del erogador vapor/agua caliente no está insertado correctamente	1. Véase pàrrafo 11.4 2. Limpiar el agujero con una aguja 3. Véase pàrrafo 11.1 4. Insertare corréctamente el tubo del erogador vapor/agua caliente
– ALARMAS – La tecla que se está utilizando parpadea.	1. Depósito vacío. Ausencia de agua. Ruido de la bomba 2. Molido demasiado fino 3. Filtro sucio 4. Café demasiado apretado	1. Llene el depósito y repita el procedimiento de llenado de la caldera 2. Modifique el molido 3. Limpie el difusor 4. Evite presionar de forma excesiva el café

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 118 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 119 15/01/10 15.39

BUONDI_PUCCINO_2010.indd 120 15/01/10 15.39